

SCHOKOTINEN= CLEMENTINEN+ SCHOKOTEIG



Zutaten für ca. 12 Schokotinen:

12 Bio-Clementinen
60 g Butter
75 g Zucker
Salz
1 Ei
80 g Mehl
¼ TL Backpulver
1 EL Backkakao
35 g gemahlene Mandeln
oder Haselnüsse
Alufolie



- 1** Clementinen unter warmen Wasser waschen. Von jeder Clementine einen Deckel abschneiden, sodass ca. $\frac{3}{4}$ der Frucht übrig bleibt. Mithilfe eines Messers das Fruchtfleisch der Clementine ringsherum von der Schale lösen. Clementinen mit einem Grapefruitlöffel o.ä. vorsichtig ausschaben. Schale von außen bis zur Schnittkante in Alufolie einschlagen und in die Mulden eines Muffinblechs setzen.
- 2** Ofen vorheizen (E-Herd: 175 Grad/Umluft: 150 Grad/Gas: s. Hersteller). Butter, Zucker und eine Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes schaumig rühren. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver, Kakao und Mandeln mischen und unter die Buttermischung rühren.
- 3** Teig in die Clementinen füllen, sodass sie zur Hälfte gefüllt sind. (Nicht mehr, da der Teig sonst aus der Clementine quillt). Im heißen Ofen 25–30 Minuten backen. Anschließend aus dem Ofen nehmen und im Muffinblech auskühlen lassen. Clementinen von der Alufolie befreien und servieren.

