

Gefüllte Ofen-Mandarine/Clementine

ein Rezept von hr4-Reporterin Saskia Klingelschmidt

Zutaten:

- Mandarinen oder Clementinen (pro Person 1 Frucht, die noch schön saftig sein sollte)
- Mandarinen/Clementinen, um daraus Saft zu pressen, (Saft aus einer Frucht für 2 Ofenfrüchte)
- Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln)
- Schokolade (z.B. Weihnachtsmänner, Rum-, Marzipankugeln, Dominosteine, ...)

Zubereitung:

Mandarinen oder Clementinen heiß waschen und danach abtupfen.

In meinem Fall blieben vom Weihnachtsfest noch jede Menge Nüsse übrig: Walnüsse, Haselnüsse und Mandeln. Außerdem noch Süßkram wie Rumkugeln und ein Schoko-Weihnachtsmann.

Alles zusammen grob zerkleinern.

Bei den Mandarinen mit einem Messer die Schale, wie bei einer Orangen, anritzen, allerdings nicht komplett durchziehen. Am unteren Ende der Frucht muss die Schale zusammenbleiben.

Vorsichtig die Schale vom Fruchtfleisch lösen und sachte nach unten ziehen. Aufpassen, die Schale darf nicht ganz abgezogen werden, sondern muss im unteren Teil noch mit der Frucht verbunden sein, ein bisschen, wie bei einem Blütenkelch. Danach die Scheiben der Mandarine/Clementine vorsichtig voneinander lösen, allerdings auch hier nicht am unteren Teil. Die Frucht sieht jetzt aus, wie eine sich öffnende Blüte.

Zusätzlich Mandarinen-/Clementinensaft auspressen. Für 2 Ofen-Mandarinen habe ich noch mal Saft von einer Mandarine/ Clementine gebraucht.

Die Ofen-Früchte auf ein mit Backpapier ausgelegte Blech legen und auf die geöffnete Frucht die Füllung geben. Außerdem das Ganze mit etwas von dem ausgepressten Saft beträufeln.

Das Blech in den vorgeheizten Ofen (220 Grad im Ofen, Ober- und Unterhitze für maximal 10 Minuten) schieben.

Achtung, während des Backens müssen die Früchte öfter mal mit dem ausgepressten Saft beträufelt werden.

Herausnehmen und warm servieren! Unfassbar leckerer, schmeckt noch mal so richtig nach Weihnachten!