

Cuscussó menorquin

Zubereitungsdauer: 30 min. · Schwierigkeitsgrad: einfach · vegetarisch

Portionen

Zutaten für 6-8 Personen oder als Häppchen auf dem Kuchenbüffet.

Zutaten

500 g trockenes Weißbrot
250 g gemahlene Mandeln
250 g Zucker
200 g Orangenblütenhonig
150 g Butter
2 EL Rosinen
100 g Mandeln
6 St. getrocknete Aprikosen
3 St. in Weinbrand eingelegte Feigen
1 St. naturbelassene Zitrone
1 St. naturbelassene Orange
Zimt
Wasser

Zubereitung

1 kleines Glas Wasser mit dem Zucker zum Köcheln bringen. Mit einem kleinen scharfen Messer die obere Haut der Orange und der Zitrone in feine Streifen abschälen, jeweils etwa die Hälfte der Schale zum kochenden Zuckerwasser geben. Den Saft der gepressten Orange dazugeben, den Sud etwa 5 Minuten leicht köcheln lassen. Die Hitze verringern und Butter, Aprikosen, Mandeln und Rosinen klein hacken. Das Brot in kleine Stücke brechen. Zu dem Zitrusud geben. Das etwas aufgeweichte Brot mit dem Kochlöffel zerdrücken. Die Feige klein schneiden, in die Brot-Mischung rühren. Probieren und eventuell mit Zitrone abschmecken. Nun die Mandeln unterrühren. Unter leichter Hitzeiterrühren, bis sich eine Marzipan ähnliche Masse gebildet hat. In eine flache Kastenform füllen, abkühlen lassen und dann 3-4 Stunden im Kühlschrank aufbewahren. In kleine Quadrate geschnitten, eventuell mit einer Fruchtsoße oder etwas Schlagsahne servieren.

