

Jamie Oliver | Croissant-Kuchen

Zutaten für 1 Kastenform 1,5 Liter:

- 8 TK-Croissants, ungebacken (500 g)
- 50 g Bitterschokolade (70% Kakao)
- 50 g Haselnusskerne, blanchiert
- 3 EL brauner Zucker
- 1 Bio-Orange
- 1 gehäufter EL Aprikosen-Konfitüre
- weiche Butter zum Einfetten

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C vorheizen.

Die Kastenform mit Butter einfetten, mit Backpapier auslegen und das Papier ebenfalls buttern. Die Hälfte der Haselnüsse mit 1 EL Zucker im Mörser fein zerstoßen und den Boden und Rand der Form damit ausstreuen. Etwas Orangenschale hineinreiben.

Restliche Haselnüsse mit 2 EL Zucker grob zerstoßen.

4 gefrorene Croissants in die Form legen. Falls nötig die Croissants entsprechend zurechtschneiden, damit auch die Lücken gefüllt sind. Nun mit der Hälfte der Haselnüsse und etwas geriebener Orangenschale bestreuen. Schokolade in großen Stücken dazwischen verteilen und die Aprikosen-Konfitüre über die Croissants geben. Restliche Croissants einschichten und falls nötig, wieder zurechtschneiden, um Lücken zu schließen. Mit den restlichen Haselnüssen und geriebener Orangenschale bestreuen.

Den Kuchen im Ofen 50 Minuten backen.

Anschließend in der Form 10 Minuten abkühlen lassen und noch warm aus der Form lösen.

Rezept: Jamie Oliver

Quelle: One Pot