

Orangencreme

 30 Min. + 1 Std. kühl stellen

Für 4 Schälchen von je ca. 2 dl

4 Orangen
60 g Zucker
2 EL Maizena
2 frische Eier
¼ TL Vanillepaste
1 Prise Salz

Orangen auspressen (ergibt ca. 4 dl), Saft in eine Pfanne giessen, Zucker, Maizena, Eier, Vanillepaste und Salz begeben, mit dem Schwingbesen verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Sobald die Masse bindet, Pfanne sofort von der Platte nehmen, ca. 2 Min.iterrühren. Creme durch ein Sieb in eine Schüssel streichen, Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, auskühlen, ca. 1 Std. kühl stellen.

1 Bio-Orange
1 dl Vollrahm
40 g Guetzli
(z. B. Bärenatzen)

Von der Orange Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orange in Würfel schneiden. Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, $\frac{3}{4}$ davon unter die Creme ziehen, anrichten. Creme mit dem restlichen Schlagrahm verzieren, Orangenwürfel und Guetzli darauf verteilen.

Portion (¼): 308 kcal, F 14 g, Kh 41 g, E 5 g



TIPP

Variante

Statt Orangen Mandarinen verwenden.

Lässt sich vorbereiten

Creme ohne Rahm ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Schlagrahm ca. 2 Std. vor dem Servieren darunterziehen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.