



Dessert:	Orangencreme
Zutaten:	<p>4 Orangen 60 g Zucker 2 EL Maizena 2 frische Eier 0,25 TL Vanillepaste 1 Prise Salz</p> <hr/> <p>1 Bio-Orange 1 dl Vollrahm 40 g Guetzli (z. B. Bärenatzen)</p>
Zubereitung: <p>1. 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.</p> <p>2. Von der Orange Boden und Deckel, dann Schale ringsum bis auf das Fruchtfleisch wegschneiden. Orange in Würfeli schneiden. Creme glatt rühren. Rahm steif schlagen, 3/4 davon unter die Creme ziehen, anrichten. Creme mit dem restlichen Schlagrahm verzieren, Orangenwürfeli und Guetzli darauf verteilen.</p> <p>Form: Für 4 Schälchen von je ca. 2 dl</p> <p>Variante: Statt Orangen Mandarinen verwenden.</p> <p>Lässt sich vorbereiten: Creme ohne Rahm ca. 1 Tag im Voraus zubereiten. Schlagrahm ca. 2 Std. vor dem Servieren darunterziehen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.</p>	