



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

# WEIHNACHTLICHE ORANGEN CREME

WEIHNACHTEN IM GLAS



# WEIHNACHTLICHE ORANGEN CREME

## ZUBEREITUNG

1. 4 ORANGEN FILETIEREN. DAFÜR DIE OBEREN KAPPEN ABSCHNEIDEN, DIE SCHALE ABSCHNEIDEN UND DANN TIEF ZWISCHEN DIE WEISSE HAUT SCHNEIDEN, SODASS SICH DIE FILETS EINFACH HERAUSLÖSEN LASSEN. DEN SAFT DER ORANGEN AUFFANGEN, DAFÜR EINFACH AUSDRÜCKEN.
2. EINIGE DER ORANGENFILETS ZUR SEITE LEGEN - SIE DIENEN SPÄTER ALS DEKO
3. DEN ORANGENSAFT MIT APEROL UND ZIMT IN EINEM KLEINEN TOPF ERHITZEN. SPEISESTÄRKE IN 1 EL KALTEM WASSER AUFLÖSEN. DIE SPEISESTÄRKE ZUM ORANGENSAFT GEBEN UND UNTER RÜHREN AUFKOCHEN LASSEN. VOM HERD NEHMEN, DIE FILETSTÜCKE HINZUGEBEN UND DIE MASSE IN 4 DESSERTGLÄSERN VERTEILEN.
4. GELATINE IN KALTEM WASSER FÜR CA. 10 MIN EINWEICHEN.
5. DIE ÜBRIGEN ORANGEN AUSPRESSEN, BIS MAN 200 ML SAFT HAT.
6. EIGELB MIT DEM ZUCKER IN EINEM GEFÄSS CREMIG AUFSCHLAGEN, DANN DEN ORANGENSAFT EINRÜHREN.
7. GELATINE IN EINEM TOPF ERWÄRMEN UND AUFLÖSEN, DANN ZUR CREME GEBEN
8. SAHNE UND VANILLEZUCKER STEIF SCHLAGEN UND UNTER DIE CREME HEBEN.
9. DIE FERTIGE ORANGENCREME AUF DEM BITTERGELEE VERTEILEN UND MIT DEN ÜBRIGEN FILETS VERZIEREN.
10. MIN. 2 H KÜHLSTELLEN, DANN IST DAS DESSERT SERVIERFÄHIG.

## ZUTATEN:

- 8 ORANGEN
- 200 GR SAHNE
- 4 EIGELB
- 60 ML APEROL
- 2 BLATT GELATINE
- 3 EL ZUCKER
- 2 TL SPEISESTÄRKE
- 1 PCK VANILLEZUCKER
- 1 MSP. ZIMT

## FÜR 4 GROSSE GLÄSER

ZUBEREITUNGSZEIT: CA. 30 MINUTEN

KÜHLZEIT: 2 STUNDEN

WEINEMPFEHLUNG:

FELSENBERG RIESLING AUSLESE  
VDP.GROSSE LAGE

SCHWIERIGKEIT:



GUTEN APPETIT!