

Gefüllte Orangen

Zutaten für 6 Portionen

- 6 Orangen (Bio)
- 250 g Magerquark
- 200 ml Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zucker (gehäuft)
- ½ TL Ceylon-Zimt
- 1 TL geriebene Orangenschale



Für die Deko

- 6 Orangenscheiben (halbiert)
- 3 Spekulatius
- geriebene Orangenschale

Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

So bereitest du die Gefüllten Orangen zu

1. Wasche die Orangen gründlich unter fließendem Wasser und trockne sie mit einem Küchentuch.
2. Schneide anschließend das obere Drittel der Orange ab. Reibe die Schale des oberen Drittel. Die geriebene Orangenschale benötigst du für die Füllung.
3. Presse die Orangen aus und achte darauf, dass die Schale nicht bricht.
4. Schlage die Sahne in einer Schüssel mit dem Vanillezucker steif.
5. Verrühre in einer weiteren Schüssel den Quark mit 50 ml des frischen Orangensaftes, der geriebenen Orangenschale, dem Zimt und dem Zucker.
6. Hebe die Schlagsahne unter.
7. Fülle den Sahnequark in einen Spritzbeutel und fülle die ausgepressten Orangen damit.
8. Dekoriere diese nun mit Spekulatius, geriebener Orangenschale und den Orangenhälften.
9. Stelle die gefüllten Orangen für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

