

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



- 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, das 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.