

Rezept

Orangen-Dattel-Dessert

Ein Rezept von Orangen-Dattel-Dessert, am 24.02.2024

Zutaten

4 Orangen	80 g Datteln
2 Stängel Pfefferminze	1 EL Orangenblütenwasser
1 EL Zitronensaft	2 EL Olivenöl
2 EL Mandelstifte	200 g eiskalte Sahne
1/2 TL Zimtpulver	1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 240 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen dick schälen, sodass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Die Datteln halbieren, entkernen und längs in feine Streifen schneiden. Orangenfilets und Datteln abwechselnd in die Gläser schichten. Pfefferminze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und hacken. Mit Orangenblütenwasser, Zitronensaft und Olivenöl mischen. Über das Obst träufeln und mindestens 2 Std. kalt stellen.
2. Die Mandelstifte ohne Fett in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen. Die Sahne mit Zimt und Vanillezucker steif schlagen und in Häubchen auf die Gläser setzen. Mit Mandelstiften bestreuen und gleich servieren.