Rezept

Orangen Schokoladen-Creme

Ein Rezept von Orangen Schokoladen-Creme, am 06.06.2025

Zutaten

- **1** Bio-Orange
- **2 EL** Puderzucker
- Glas mit Deckel (à 200 ml)
- **100 g** Zartbitter-Kuvertüre
- **2 EL** neutrales Pflanzenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 140 kcal

Zubereitung

1. Die Orange heiß abwaschen und gründlich trocken reiben. Die Schale fein abreiben und 2 EL Saft auspressen. Kuvertüre grob hacken und im warmen Wasserbad unter gelegentlichem Rühren schmelzen lassen.

2. Orangensaft, Orangenschale, Puderzucker und das Öl gründlich unter die geschmolzene Kuvertüre rühren, bis alles gut vermischt ist. In das Glas abfüllen, dieses verschließen und die Creme im Kühlschrank aufbewahren.