Rezept

Orangen mit Orangencreme

Ein Rezept von Orangen mit Orangencreme, am 28.04.2024

Zutaten

- **5** Bio-(Saft-)Orangen
- **3 Blatt** weiße Gelatine
- **250 g** Sahne
- **100 g** Zucker
- **2 EL** Zitronensaft
- **1 EL** Pistazienkerne (ganz oder gehackt)

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 8 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 175 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Orangen heiß waschen und abtrocknen. Von 1 Orange mit einem scharfen Messer zuerst die Schale hauchdünn abschälen und in möglichst feine Streifen schneiden. Dann die weiße Haut abschneiden und das Fruchtfleisch grob würfeln, dabei alle Kerne und übrige Hautstücke entfernen.

3. Orangenschale mit 1 EL Zucker und ⅛ l Wasser in einem kleinen Topf bei geringer Hitze 20-30 Min. einkochen lassen, bis die Flüssigkeit vollständig verdampft ist. Sobald der Zucker beginnt hellbraun zu werden, den Topf vom Herd nehmen.

4. Inzwischen die Gelatine in kaltem Wasser mind. 5 Min. einweichen. Übrige Orangen quer halbieren, Fruchtfleisch mit einem Grapefruitlöffel oder einem Messer aus den Schalen schneiden. Dieses Orangenfleisch ebenfalls grob würfeln.

5. Alle Orangenwürfel abwiegen, es sollten 400 g sein (bei Bedarf ein Stück Orange dazugeben oder auch die Sahnemenge entsprechend erhöhen – das Gesamtgewicht muss stimmen).

6. Das Orangenfleisch mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker mit einem Pürierstab fein zerkleinern.

7. In einen kleinen Topf 3-4 EL Orangenpüree geben und erwärmen. Die Gelatine ausdrücken, dazugeben und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen, restliches Püree unterrühren. Abkühlen lassen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

8. Die Orangenschalenstreifen auf einem Kuchengitter oder in einem weiten Sieb ausbreiten und trocknen lassen, bis die Creme fest ist.

9. Die Sahne steif schlagen und unter die Orangenmasse heben. Orangencreme in die ausgehöhlten Orangenhälften füllen, in den Kühlschrank stellen und in 4 Std. fest werden lassen.

---

10. Die Orangencreme mit den kandierten Orangenschalenstreifen garnieren und den Pistazien bestreuen.