

Rezept

Orangencreme mit Granatapfelkernen

Ein Rezept von Orangencreme mit Granatapfelkernen, am 28.04.2025

Zutaten

30 g Mandelstifte	1 unbehandelte große Orange
2 EL Mehl	60 g Zucker
$\frac{1}{2}$ l frisch gepresster Orangensaft	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Die Mandelstifte in der Pfanne ohne Fett bei guter Hitze rösten, bis sie beginnen, sich goldgelb zu färben, auf einem Teller abkühlen lassen. Die Orange waschen, abtrocknen und die Orangenschale auf der feinen Kartoffelreibe abreiben. Die Orange wie einen Apfel schälen. Die Segmente zwischen den Häutchen ausschneiden, dabei die Kerne entfernen. Den Saft in einer Schüssel auffangen.
2. In einem Topf Mehl und Zucker verrühren. Nach und nach den Orangensaft, auch den aufgefangenen, hinzufügen, alles gut verrühren. Die Mischung unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Bei schwacher Hitze 10 Min. kochen, dabei ständig rühren, damit sich nichts ansetzt.
3. Die gerösteten Mandeln und die abgeriebene Orangenschale unter die Creme mischen. Fruchtspalten vorsichtig unterheben, damit sie nicht zerbrechen. Weitere 2 Min. köcheln lassen.
4. Die Creme in Portionsschalen füllen und kalt stellen.