

## Karamellierte Orangen-Gewürzcreme für vier Personen

### ZUTATEN

4-5 Bio-Orangen\* = ca. 300 ml Orangensaft\*  
20 g Vanillepuddingpulver mit echter Bourbon-Vanille  
100 ml Sahne  
100 g griechischen Joghurt  
2 EL brauner Rohrzucker\*  
2 EL Puderzucker oder Zucker\*  
Gewürzmischung aus  
2 Kardamom\*, 1 Sternanis\*, 1 kl. Zimtstange\* und 2 Nelken\*  
Teeaufgussbeutel

### ZUBEREITUNG

1. Zunächst die Orangen heiß abspülen. Drei Orangen halbieren und den Saft auspressen. Vier Orangenhälften sauber auskratzen und kühl stellen. Du benötigst für die Creme insgesamt 300 ml Orangensaft, ggf. eine weitere auspressen.
2. Von einer weiteren Orange ca. 1 TL Orangenschale fein abreiben, die Orange filetieren, den Saft dabei auffangen.
3. Gewürze - Sternanis, Kardamom, Nelken und Zimtstange - in einen Teeaufgussbeutel geben.
4. 200 ml vom ausgepressten Orangensaft in einen Topf füllen, den Teebeutel mit den Gewürzen hinzugeben und zusammen kurz aufkochen lassen. Von der abgeriebenen Orangenschale 1 TL zum Orangensaft hinzugeben und das ganze ohne weitere Wärmezufuhr 15 min ziehen lassen.
5. Währenddessen rührst du das Vanillepuddingpulver zusammen mit den restlichen 100 ml Orangensaft in einer separaten Schale an, nimmst den Gewürzbeutel aus dem Orangen-Gewürz-Sud, gibst die Puddingpulvermasse hinzu und rührst sie ein. Einmal aufkochen lassen, bis die Masse unter rühren dicklich wird.
6. Nimm nun den Topf vom Herd, rühre den Joghurt und je nach Geschmack ca. 2 EL Zucker oder Puderzucker unter, fülle alles in eine andere Schüssel und stelle die fast fertige Creme kalt.
7. In der Zwischenzeit kannst du schon die Sahne schlagen, die anschliessend unter die kalt gewordene Creme gehoben wird.
8. Schmecke die Orangen-Creme nun noch einmal ab und süße ggf. nach.
9. Fülle nun in alle vier Gläser oder Schalen zunächst zwei/drei Orangenfilets und darauf die Creme.
10. Solltest du einen kleinen Bunsenbrenner parat haben, geben auf die Creme je etwas brauen Zucker und karamellisiere diesen.
11. Ein toller Tipp: Falls du ganz ohne Serviergläser oder -schalen auskommen möchtest, kannst du auch wunderbar die halben Orangen zum Servieren der Gewürz-Creme nutzen. Sieht toll aus und du brauchst hinterher nur noch die Löffel spülen :-)