

Blondie-Malheur mit Orangen

Für zwei Personen

2 Orangen	1 Limette	150 g weiße Schokolade
60 g Zucker	2 Eier	1 Vanilleschote
1 EL Mehl	2 EL Butter	

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Die Orangen schälen und filetieren. Die Limette halbieren und auspressen. Die Schokolade grob hacken und über dem Wasserbad langsam schmelzen. Die Förmchen mit etwas Butter einfetten und mit Zucker ausstreuen. Eines der Eier trennen. Das Mark aus der Vanilleschote kratzen. Das Eigelb zusammen mit dem anderen Ei, 30 Gramm des Zuckers und der Hälfte des Vanillemarks aufschlagen. Das Mehl unterheben und anschließend die flüssige Schokolade unterrühren. Die Masse in die gefetteten Förmchen füllen und für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. mehr als die Hälfte der Orangenfilets und das restliche Vanillemark pürieren. Mit etwas Limettensaft abschmecken. Die Förmchen aus dem Backofen nehmen und drei bis vier Minuten ruhen lassen. Die übrigen Orangenfilets auf Desserttellern verteilen und die Blondies darauf stürzen. Das Püree darüber geben, mit etwas Zucker bestreuen und servieren.

Ralf Röder am 27. Februar 2014