

Orangen-Mohn-Creme mit Crumble

Für zwei Personen

Für die Crème:

1 Orange	100 g Mascarpone	100 g Sahne
2 TL Backmohn	1 TL Orangenlikör	1 TL Honig
1 TL Puderzucker		

Für den Crumble:

60 g Mehl	35 g Butter	25 g Brauner Zucker
1 EL Mandeln, gehackt	$\frac{1}{2}$ TL Kakaopulver, entölt	$\frac{1}{2}$ TL Spekulatiusgewürz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Für die Crème die Orange halbieren. Eine Hälfte schälen, filetieren und die andere Hälfte auspressen. Anschließend die Orangenfilets mit dem Orangenlikör, dem Orangensaft und dem Honig abschmecken. Die Mascarpone mit dem Puderzucker, dem Backmohn und der Sahne vermengen. Für den Crumble die oben angegebenen Zutaten alle mit den Händen oder einem Rührstab verkneten und den Teigklumpen flach drücken. Anschließend auf ein Backblech geben und für zehn Minuten im Backofen backen und abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke brechen. Die Crème und die Orangenfilets in Gläsern in Schichten anrichten und den Crumble als letztes darüber streuen.

Angela Rüping am 27. November 2014