

## Orientalisches Schicht-Dessert

### Für zwei Personen

1 Orange	1 Granatapfel	1 Zitrone
40 g entkernte Datteln	1 EL Pistazienkerne	1 EL Orangenblütenwasser
1 EL Rosenwasser	200 ml Orangenlikör	150 g kalte Sahne
1 Msp. Ceylon-Zimt	1 EL Vanillezucker	1 Bund Pfefferminze
$\frac{1}{2}$ EL Olivenöl		

Eine Pfanne erhitzen und die Pistazienkerne darin ohne Fett anrösten. Anschließend mit dem Orangenlikör ablöschen. Die Orange schälen, die Schale abreiben und die Filets herausschneiden. Die Datteln halbieren und längs in feine Streifen schneiden. Die Blätter der Pfefferminze abzupfen und hacken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Einen Esslöffel des Saftes, das Orangenblütenwasser, das Rosenwasser, das Olivenöl und die Pfefferminze vermengen, mit Zucker abschmecken und das Obst darin marinieren. Den Granatapfel halbieren und die Kerne heraustrennen. Einige Granatapfelkerne für die Dekoration aufbewahren. Den Rest abwechselnd mit den Orangen, den Datteln und den Pistazien in einem Glas schichten. Die Sahne mit dem Zimt und dem Vanillezucker steif schlagen und in das Dessertglas geben. Das orientalische Schichtdessert anrichten und servieren.

Stefanie Rößler am 18. Dezember 2014