

# Quark-Küchlein, Orangen-Sahne-Creme, Orangen-Spalten

**Für zwei Personen**

**Für die Quarkküchlein:**

50 ml Quark	50 ml Sahne	50 ml Milch
1 Ei	2 EL Vanillezucker	75 g Mehl
1 TL Backpulver	1 Prise Salz	Zucker
Butter		

**Für die Orangen-Sahnecreme:**

1 Orange	75 ml Sahne	2 EL Schmand
1 $\frac{1}{2}$ TL Agavendicksaft		

**Für die Orangenspalten:**

1 Orange	75 ml Orangensaft	75 g Zucker
2 Sternanis	2 Nelken	

Für die Quarkküchlein das Ei und den Vanillezucker schaumig rühren.

Die Milch, die Sahne und den Quark cremig rühren und zur Eimasse geben. Eine Prise Salz, das Mehl und das Backpulver vermengen und langsam unter die Masse rühren. Abschmecken und eventuell mit etwas Zucker nach süßen. Den Teig 15 Minuten quellen lassen.

Für die Orangen-Sahnecreme die Schale der Orange reiben und den Saft auspressen. Die Sahne schlagen und mit dem Schmand, einem halben Teelöffel Orangensaft, dem Orangeabrieb und dem Agavendicksaft cremig rühren. Anschließend kalt stellen.

Für die karamellisierten Orangenspalten die Orange filetieren. Den Zucker in einem Topf hellbraun karamellisieren und die Orangenfilets dazugeben. Mit dem Orangensaft ablöschen, den Sternanis und die Nelken hinzufügen. Bis zum Anrichten warmhalten.

Den Quarkteig kellenweise in eine Pfanne geben und in heißer Butter von beiden Seiten eineinhalb Minuten backen. Auf einem Küchentuch auskühlen und entfetten lassen. Die Quarkküchlein mit Orangen-Sahnecreme und karamellisierten Orangenspalten schichtweise auf Tellern anrichten und servieren.

Anja Holz am 12. März 2015