

Joghurt-Creme mit ofengetrockneten Orangen

Für 4 Personen

4 unbehandelte Orangen 5 EL Zucker 4 Blatt Gelatine
2 TL Puderzucker 500 g griechischer Joghurt

Die Orangen abspülen und trockenreiben. Orangen dünn schälen. Die Schale in feine Streifen schneiden. Die Streifen in kochendem Wasser mit 1 EL Zucker weich kochen. Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Orangen filetieren, den Saft dabei auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orangenfilets auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Puderzucker bestäuben und ca.10 Minuten trocknen lassen. Aufgefangenen Orangensaft und Orangen aufkochen und etwas reduzieren. Gelatine ausdrücken und in der Hälfte Orangensaft auflösen. Die Mischung unter den Joghurt rühren. Mit dem übrigen Zucker abschmecken. Joghurtcreme in Gläser füllen, kühl stellen und fest werden lassen. Die andere Hälfte Orangensaft mit der Orangenschale mischen. Orangenfilets aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Orangenfilets und -schale mit der Joghurtcreme servieren.

Jacqueline Amirfallah 16. Januar 2013