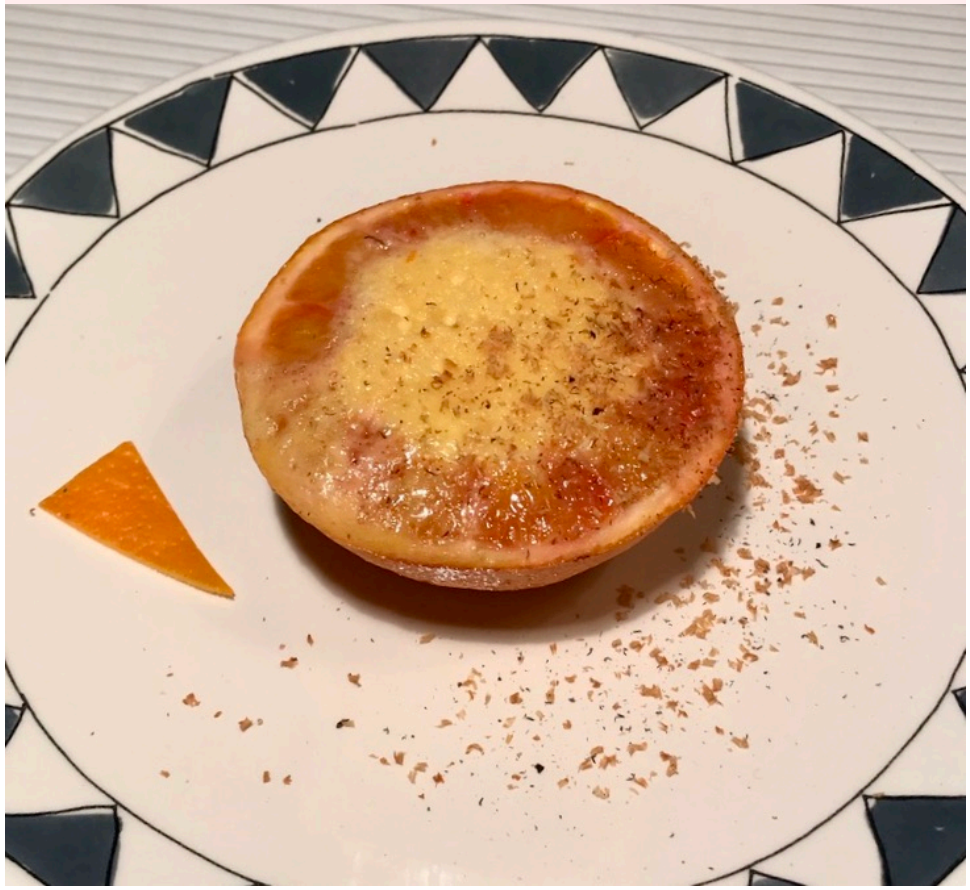
AUFWAND
mittel

SAISON
Winter

HERKUNFT
international

GRATIN IN DER ORANGENSCHALE



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Ein kleines Winterdessert für Feinschmecker.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

2	Blutorange	0.3	Blutorange, Abrieb
1	Ei, mittelgrosse	1 EL	Orangenlikör
0.6 dl	Rahm	1 EL	Zucker
		1 Msp	Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Orange quer in Hälften aufschneiden. Fruchtfleisch der Orange bis auf rund 1 cm mit einem Grapefruit-Messer herausschneiden und in Würfel schneiden.
2. Ofen auf 180° C vorheizen. Würfel wieder in die Orangenhälften geben. Ei mit einer Gabel aufschlagen. Die weiteren Zutaten gut unterrühren und in die Orangen füllen.
3. Orangenhälften in einer ofenfesten Form gut 20 Min. backen.

TIPP: Wenn die Masse gestockt ist, etwas Zucker auf die Oberfläche geben und kurz unter dem Grill karamellisieren.