



Blutorangencreme mit Leckerli-Streuseln

DESSERT FÜR 4 PERSONEN

4 dl Blutorangensaft

40 g Zucker

30 g Maisstärke

2 Eier

1 dl Rahm

150 g Rahmquark

Streusel:

50 g Basler Leckerli

2 TL Puderzucker

1. Blutorangensaft, Zucker, Maisstärke und Eier verrühren. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis die Creme bindet. Pfanne vom Herd ziehen, Masse kurz weiterrühren. Creme in eine Schüssel absieben. Zum Auskühlen eine Klarsichtfolie direkt auf die Creme legen, damit sich keine Haut bilden kann. Creme im Kühlschrank auskühlen lassen.

2. Inzwischen für die Streusel Leckerli in Würfelchen schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett anrösten. Mit Puderzucker bestreuen, Zucker caramolisieren lassen. Streusel locker auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

3. Rahm steif schlagen. $\frac{2}{3}$ davon mit Quark unter die Creme rühren. Diese mit restlichem Rahm und Leckerli-Streuseln anrichten.

ZUBEREITUNG ca. 25 Minuten

+ auskühlen lassen

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 9 g Fett,

34 g Kohlenhydrate, 1150 kJ/280 kcal



Anna's Best
Juice, Blutoran-
gen, 75 cl, Fr. 3.10