

# Orangen-Carpaccio

Ein fruchtiges Dessert mit Orangen und Frischkäse

etwa 4 Gläser (je 550 ml)



gelingt leicht

\_\_\_ bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

4 Orangen  
20 g Butter  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 EL Orangenlikör  
100 g körniger Frischkäse  
30 g Zucker  
150 g Dr. Oetker Crème légère  
2 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien

## 1 Zubereiten:

Orangen schälen und in Scheiben schneiden, den entstehenden Saft dabei auffangen. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen, 1 Päckchen Vanillin-Zucker darin verteilen, die Hälfte der Orangenscheiben von beiden Seiten kurz darin anbraten. Die übrige Butter in der Pfanne erhitzen, zweites Päckchen Vanillin-Zucker dazugeben und die restlichen Orangenscheiben auch kurz darin anbraten. Orangenscheiben mit Orangenlikör beträufeln und etwa 1 Std. durchziehen lassen. Inzwischen Frischkäse mit Zucker und Crème légère verrühren.

- 2 Orangenscheiben auf 4 Teller verteilen, den Sud mit Creme und Saft verrühren, über den Orangenscheiben verteilen. Die Pistazien darüber streuen.