





Orangen-Dessert

Ein Vanille-Orangen-Dessert mit einem Hauch Kokos

etwa 4    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Zubereiten:

puddingpulver **mit 40 g Zucker** mischen. Nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf den Herd geben und unter Rühren kurz aufkochen. Pudding in eine Rührschüssel geben. Damit sich keine Haut bildet, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen. Pudding erkalten lassen.

2 Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen. Fruchtfilets herausschneiden, den Saft dabei auffangen. Übrigen Zucker, Batida de Coco und 1 Päckchen Finesse mit dem Saft verrühren und über die Orangenfilets geben. Die Eierplätzchen grob zerbröseln.

3 Erkaltenen Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) cremig rühren, zweites Päckchen Finesse unterrühren.

4 Pudding in 4 Glasschälchen füllen (4 Esslöffel Pudding zurückbehalten), Eierplätzchen darauf verteilen. Marinierte Orangen (mit Marinade) darauf legen (8 Filets zurückbehalten), übrigen Pudding darauf geben und mit den restlichen Orangenfilets belegen.

Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
70 g Zucker
500 ml Milch
3 Orangen
40 ml Kokoslikör
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
40 g Eierplätzchen

Tipps aus der Versuchsküche

- Wird das Dessert für Kinder zubereitet, lassen Sie den Kokoslikör einfach weg.