

Pumpernickel-Creme mit Orangensud

Fruchtig-cremiges Dessert mit Schwarzbrot und knackigen Walnüssen

etwa 8 Portionen    gelingt leicht bis 40 Minuten



Zutaten:

Pumpernickel-Crumble:

50 g Pumpernickel
50 g Walnüsse
2 EL Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Orangensud:

3 Orangen
etwa 50 ml Orangensaft
1 TL Dr. Oetker Gustin Feine
Speisestärke
2 EL Wasser
50 g Zucker
etwa 1 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Basilikumblätter

Creme:

500 g Speisequark (Magerstufe)
125 g Dr. Oetker Crème double
50 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
4 EL Orangensaft

Wie bereite ich ganz einfach Pumpernickel-Creme mit Orangensud selber zu?:

1 Pumpernickel-Crumble zubereiten:

Pumpernickel und Walnüsse hacken. Zucker und Bourbon Vanille-Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Pumpernickel und Walnüsse hinzufügen und alles unter Rühren etwa 2 Min. karamellisieren. Dann auf einem Teller erkalten lassen. Kuvertüre hacken und unter die Bröselmasse mischen.

2 Orangensud kochen:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mitentfernen und Fruchtfilets herausschneiden, dabei den Saft auffangen. Gustin mit Wasser anrühren. 150 ml Orangensaft abmessen, evtl. mit weiterem Saft auffüllen. Zitronensaft unterrühren und mit Zucker in einem Topf aufkochen. Angerührtes Gustin einrühren und kurz aufkochen. Orangen in kleine Stücke schneiden und mit dem gehackten Basilikum unterrühren. Kalt stellen.



- ③ **Creme zubereiten:**
Quark, Crème double, Zucker, Vanille-Zucker und Orangensaft in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Creme abschmecken.
- ④ Auf etwa 8 kleine Gläser abwechselnd Pumpernickel-Mischung, Quarkcreme, Orangensud verteilen. Mit Bröseln abschließen. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Walnüssen können Sie die Crumble auch mit Haselnüssen oder Mandeln zubereiten.

