





Weihnachtliche Weincreme

Ein cremiges Dessert mit Orangen zu Weihnachten

etwa 4 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten

1 Zubereiten:

Soßenpulver mit Zucker mischen. Mit Hilfe eines Schneebesens nach und nach mit mind. 6 Esslöffeln von dem Orangensaft glatt rühren. Übrigen Orangensaft, Weißwein und Ei unterrühren. Alles unter kräftigem Schlagen aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Crème fraîche und Quark erst miteinander verrühren, dann unter die kalte Weincreme rühren. Creme in eine Glasschale oder in Dessertgläser füllen und bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

- 2 Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden. Aus festem Papier einen Stern ausschneiden und den Umriss auf die Creme legen. Einen Stern aus Zimt aufstreuen, Schablone abnehmen. Orangenfilets am Rand verteilen.

Zutaten:

Zutaten:

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack zum Kochen
50 g Zucker
125 ml Orangensaft
125 ml Weißwein
1 Ei (Größe M)
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
250 g Speisequark (20% Fett i.Tr.)
2 Orangen
gemahlener Zimt

Filetieren von Orangen:

Mit einem scharfen Messer am Blütenansatz und der Unterseite der Orange bis zum Fruchtfleisch-Ansatz einen Deckel abschneiden. Orange auf ein Schneidebrett stellen und mit dem scharfen Messer von oben nach unten die Schale rundherum so dick abschneiden, dass auch die weiße Haut mit entfernt wird. Orange nun mit der runden Seite auf das Schneidebrett legen und mit dem scharfen Messer die Fruchtfilets nacheinander zwischen den Trennhäuten vorsichtig herausschneiden.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nehmen Sie für die Sternvorlage einen Stern-Ausstecher zur Hilfe.