

Orangencreme

3	Eier
80 g	Zucker
1	Orange, Schale abgerieben
1 dl	Orangensaft
½	Zitrone, Saft
1 TL	Maizena



Alle Zutaten vermischen und unter fortwährendem Rühren in einer Chromstahlpfanne langsam aufkochen.
Sobald die Creme dicklich wird, im kalten Wasser unter Rühren abkühlen.

3 dl Joghurt nature

Sobald die Creme ausgekühlt ist, den Naturejoghurt darunterziehen.
Die Creme kann mit marinierten Orangenwürfelchen bereichert werden.
Dazu 2 Orangen in Würfelchen schneiden und mit Zucker und Grand Marnier marinieren.

