

Nachtisch mit Honig



Orangenquark

Zutaten: 2 Orangen (unbehandelt), 500 g Sahnequark, 4 EL Honig, 100 g gehacktes Orangeat, 6 Blatt Gelatine, 3 EL Milch.

Zubereitung: Das Gelbe der Orangenschale auf einem feinen Reibeisen fein abreiben und in einen kleinen Topf geben. Die Orangen auspressen und den Saft über die Orangenschale gießen, einige Minuten leicht köcheln lassen. Den Saft abseihen, abkühlen lassen. Den Quark mit dem Saft und dem Honig verrühren, Orangeat bzw. Zitronat dazu geben. Die Gelatine nach Packungsanleitung in etwas Wasser einweichen, ausdrücken und in der Milch leicht erwärmen. Die Gelatine abkühlen lassen, dann einige Löffel Quark darunter rühren, die Quark-Gelatine-Mischung sorgfältig unter den Orangenquark rühren. Den Orangenquark einige Stunden kühl stellen.

Besonders gut: mit Schlagsahne servieren.

(Friedgard Schaper)

