

Weihnachtliche Orangencreme

(Zutaten für 4 Portionen)

- ④ 400 ml Orangensaft (frisch gepresst aus ca 3-4 Orangen)
- ④ optional noch 1-2 weitere Orangen (siehe Tipp)
- ④ 1 Sternanis
- ④ 1 Zimtstange
- ④ 4 Kardamomkapseln
- ④ 3 EL brauner Zucker
- ④ 24 g Vanillepuddingpulver
- ④ 200 g griechisches Joghurt (10 % Fett)

Mein Tipp: Wer es noch fruchtiger mag, kann 1 zusätzliche Orange schälen, quer in Scheiben und diese in kleine Würfel schneiden. Fruchtwürfel unter die fertige Creme heben.

Die Kardamomkapseln andrücken – aber nur so, dass sie nicht zerbrechen.

300 ml vom Orangensaft mit den Gewürzen aufkochen. Herdplatte ausschalten und Gewürze 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit Zucker und dem restlichen Orangensaft glatträumen.

Die Gewürze aus dem Orangensud entfernen, nochmals aufkochen und das angerührte Puddingpulver unter ständigem Rühren zugeben. Die Masse ca. 1/2 Minute dick einkochen. In eine Rührschüssel umfüllen und ein paar Minuten überkühlen lassen.

Dann griechisches Joghurt mit einem Schneebesen einrühren und auf 4 Dessertschalen verteilen.

Im Kühlschrank erkalten lassen und nach Belieben mit frischen Orangenspalten garnieren.

