Artikel vom 20.03.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 23:08 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/orangen-likoer-creme

Orangen-Likör-Creme



Foto: Simone Gaube

Zutaten (für 9 Personen):

100 g Puderzucker,

600 g Schmand,

500 g Quark mit 20 % Fett,

120 g Whiskey-Sahne-Likör,

10 g Vanillezucker,

3 bis 4 Orangen,

Haselnusskrokant zum Bestreuen.

Zubereitung: Puderzucker, Schmand, Quark, Likör und Vanillezucker zu einer

geschmeidigen Masse verrühren. Die Orangen filetieren, Creme abwechselnd mit Orangenfilets in kleine Gläser schichten. Erst kurz vor dem Servieren mit dem Krokant mit bestreuen damit er schön crunchy bleibt.