

# Zimt-Orangen Joghurt



## Zutaten

⊖ für 5 Personen ⊕

- Orangen 3Stk.
- Blutorangensaft 1Flasche
- Puderzucker 4,5EL
- Vanilleschote aufgeschlitzt 1Stk.
- Zimtstangen 2Stk.
- Kardamomkapseln 6Stk.  
angedrückt
- Sternanis 4Stk.
- Speisestärke mit etwas Wasser 40g  
verrührt
- Griechischer Joghurt 10% Fett 225g
- Zucker braun
- Blutorangen-Brandy 1Flasche
- Kaffeebohnen 200g
- Crème Brûlée-Brenner

## Rezeptinfos

- Schwierigkeitsgrad mittel
- Zubereitungszeit 160 Min.
- Preiskategorie € € €

## Nährwert pro 100 g

- kJ (kcal) 1088 kJ (260 kcal)
- Eiweiß 9,7 g
- Kohlenhydrate 29,1 g
- Fett 11,6 g

## Zubereitung

Große Orangen halbieren, Saft auspressen. Orangenhälften sauber auskratzen und kühl stellen. Den Saft mit Blutorangensaft aufgießen auf 450 ml Orangensaft mit Puderzucker und den Gewürzen aufkochen, dann etwa 20 Minuten am Herdbrand ziehen lassen. Die Gewürze entfernen, Stärke unterrühren. Dabei den Sud erneut erhitzen. So lange weiterrühren, bis er eine puddingartige Konsistenz erreicht hat. Topf von der Platte ziehen, Joghurt untermischen. Orangen-Gewürz-Joghurt zügig in die sauber ausgehöhlten Orangenhälften füllen und mindestens 2 Stunden in den Kühlschranks stellen. Vor dem Servieren braunen Zucker auf den gefüllten Orangen verteilen, mit dem Crème Brûlée-Brenner karamelisieren. Tiefe Teller mit Kaffeebohnen füllen, die Orangenhälften darin platzieren. Dazu ein kleines Glas (1cl) Blutorangen-Brandy reichen.