

DATTEL-ORANGEN-CREME

Mit Cointreau und Walnüssen

Rezept: Julia Koch
www.lieblingsleben.blog

Ca. 6 Portionen

Zutaten		Vorgang
12 3 1 EL 2 Msp.	große, weiche Medjoul-Datteln Orangen Cointreau Bourbonvanille	<p>Zwei Orangen filetieren und den Saft in einer Schüssel auffangen. Orangenfilets zur Seite stellen.</p> <p>Datteln entkernen und in groben Stücken in einem kleinen Topf mit dem aufgefangenen Orangensaft und dem Saft einer zusätzlichen Orange leise einköcheln lassen.</p> <p>Cointreau und Vanille einrühren. Etwas kühlen lassen und alles im Standmixer (Blender) oder mit einem Stabmixer zu einer dickflüssigen Masse pürieren.</p>
250 g 250 g 2 – 3 EL 200 ml	Topfen, 20% Griechisches Joghurt Birkenzucker Schlagrahm	<p>Joghurt, Topfen und Zucker in einer Schüssel mit einem Schneebesen verrühren. Überkühlte Dattelmasse einrühren.</p> <p>Die Hälfte der Orangenfilets klein schneiden und untermischen.</p> <p>Schlagrahm schlagen und unterheben.</p>
<p>Creme abschmecken und nach Belieben noch süßen und/oder etwas Cointreau einrühren. In Dessertschüsselchen anrichten.</p>		
4 – 6 1 Pr.	Walnüsse Lieblingsgeheimzutat oder Zimt	<p>Mit den restlichen Orangenfilets und Walnüssen dekorieren. Evtl. mit etwas Zimt toppen.</p>