

# Aus dem Rezeptbuch vom Küchenchef Rainer Otto



Gericht des Monats - Dezember 2013

(von Christian Popp – stellvertretender Küchenchef)

## „Orangen – Zimt - Creme“

für 4 Personen

Zutaten:

3 ungespritzte Orangen  
1 TL Zimt  
100 ml Schlagsahne  
50 g Naturjoghurt  
1 Eiweiß  
1 Päck. Vanillezucker  
2 EL Zucker

### Zubereitung der Orangen-Zimt-Creme:

Reiben Sie die Schale der Orangen etwas ab, für spätere Dekoration.  
Die Orangen pressen und den Saft mit Zimt würzen. Die Sahne und das Eiweiß getrennt voneinander aufschlagen. Fügen Sie langsam und unter ständigem Rühren den Joghurt, Vanillezucker und den Zucker unter den Zimt-Orangensaft.

Heben Sie nun vorsichtig erst die geschlagene Sahne und dann das geschlagene Eiweiß unter den Orangen-Zimt-Joghurt.

Füllen Sie die Creme in Dessertschälchen und stellen diese für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank.

Dekorieren Sie die Orangen-Zimtcreme vor dem Servieren mit Schokoflocken, etwas Zimtpulver und etwas geriebener Orangenschale.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit

gez.  
Rainer Otto  
Küchenchef  
Kurhotel an der Obermaintherme