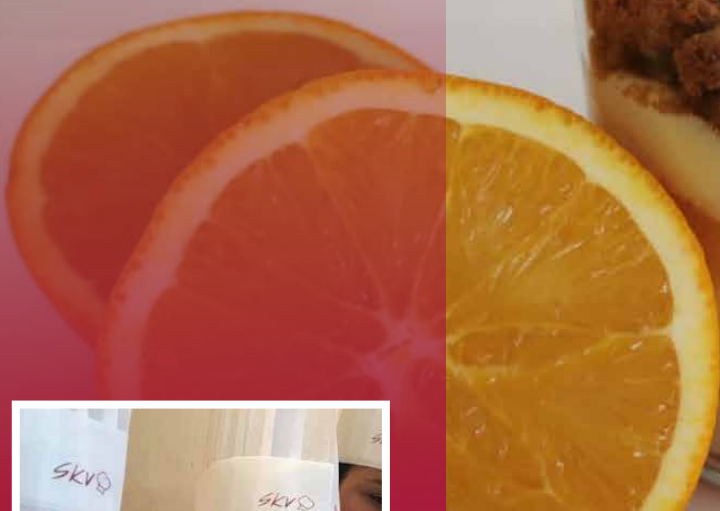




Sandra Kofler

Mein Betrieb:
Familienresort Feuerstein



Orange & Lebkuchen

Orangen-Lebkuchen Dreierlei

Meine Zutaten:

Creme

4 Blatt Gelatine
125 ml Sterzinger Milch
1 Orange, die Schale
100 g Zucker
Salz
60 g Eigelb
2 cl Grand Marnier
125 g Topfen
250 g Schlagsahne

Weitere Zutaten

4-6 Lebkuchen Kekse, in
große Bröselstücke ge-
brochen
Orangenmark
Einige Orangenfilets

Zubereitung:

Creme

Die Gelatine im kalten Wasser einwei-
chen.
Die Milch mit der Orangenschale, dem
Zucker und Salz erhitzen und etwas
ziehen lassen.
Vom Feuer nehmen, abpassieren und
mit dem Eigelb zur Rose (83° C) erhit-
zen, durch ein Haarsieb passieren.
Die Gelatine begeben und die Masse
abkühlen und festigen lassen.
Mit Grand Mariner veredeln, den Top-
fen begeben und glattrühren.
Die Schlagsahne nach und nach bei-
geben und locker einheben.

Fertigstellung

Schöne attraktive Gläser auswählen
und die Orangencreme, die Lebkuchen
Bruchstücke, das Orangenmark und
die Orangenfilets attraktiv in Schich-
ten anrichten.

Mein Tipp: etwas Orangen-
zeste von
BIO-Orangen noch leicht darüber
reiben.