



Gebrannter Orangen - Joghurt in der Frucht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine leichte, einfache, schnelle Variante

Zutaten

- 2 große Orangen
- Abrieb einer halben Orange
- 300 ml zu gekaufter Orangensaft für die Creme
- 25 g Vanillepuddingpulver
- 1 EL Puderzucker
- 150 g Griechischer Joghurt
- Ca. 4 EL brauner Zucker

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehendweise in folgenden Schritten:

Schritt2

Zunächst die großen Orangen halbieren, auspressen und sauber auskratzen, zum Füllen an die Seite stellen.

Schritt3

Den ausgepressten Orangensaft auf 300 ml auffüllen und etwa

Schritt4

100 ml abnehmen. Mit dem Puddingpulver, dem Abrieb und dem Puderzucker glatt rühren.

Schritt5

Den restlichen Saft aufkochen und das angerührte Puddingpulver unterrühren. 1 - 2 min leise, unter

ständigem Rühren, aus köcheln lassen.

Schritt6

In eine passende Schüssel umleeren, etwas abkühlen lassen und den Joghurt unterheben.

Schritt7

In einen Spritzbeutel geben und in die Orangenhälften füllen, ca. 2 Stunden kalt stellen.

Schritt8

Kurz vor dem Servieren, mit jeweils 1 El braunem Zucker bestreuen und mit einem Haushalts -
Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.

Rezeptart: Cremes / Mousse **Tags:** einfach, kinderleicht, schnell und preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebrannter-orangen-joghurt-in-der-frucht/>