

## Orangencreme mit frischen Feigen



### Zubereitungszeit

15 Minuten + auskühlen lassen

### Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien: 360 kcal

Eiweiss: 5 g

Fett: 21 g

Kohlenhydrate: 38 g

### Zutaten für 4 Portionen

4	Bio-Orangen
50 g	Orangeat
80 g	Marzipan
1.8 dl	M-Dessert (Sauermilch)
1 dl	Rahm
2	Feigen

### Zubereitung

1. Zesten von den Orangen abziehen. Einige Zesten für die Garnitur beiseitestellen. Orangen auspressen und 2,5 dl Saft abmessen. Wenn nötig mit Wasser auffüllen.
2. Orangenzesten und Saft mit Orangeat aufkochen. Marzipan in kleine Stücke schneiden. Zum Orangensaft geben und glatt rühren. Orangen-Marzipan-Creme auskühlen lassen.
3. M-Dessert mit der Orangen-Marzipan-Creme verrühren. Rahm steif schlagen und darunterheben. Creme anrichten. Feigen in Schnitze oder Scheiben schneiden und darauf anrichten. Mit beiseitegestellten Zesten garnieren.