

## ORANGENCRUMBLE MIT GLACE



Milchprodukte.  
Täglich 3 Portionen  
für Kopfarbeiter.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

Für 4 Personen

4 ofenfeste Portionenförmchen

Butter für die Förmchen

8 Orangen, geschält, filetiert

2-3 EL Rohrzucker

#### **Crumble:**

100 g Mehl

50 g Rohrzucker

50 g Butter, in Stücke geschnitten

4 Kugeln Glace, z.B. Vanille oder Zimt

Zimtpulver zum Bestäuben, nach Belieben



### ZUBEREITUNG

**1** Orangenfilets in die ausgebutterten Förmchen legen. Mit Rohrzucker bestreuen.

**2** Crumble: Alle Zutaten von Hand zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Über die Orangen verteilen.

**3** In der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens 20-30 Minuten backen. Glace darauf anrichten, nach Belieben mit Zimt bestäuben und sofort servieren.