

Gefüllte Mäuse-Orange



Zutaten für 4 Orangen

- 4 Bio-Orangen
- 200 g Magerquark
- 100 ml Milch oder Pflanzendrink
- 1/2 Stange Vanillemark
- 1/4 TL Zimt
- 1 Scoop Vanillegeschmackspulver
- 3/4 TL geriebene Bio Orangenschale

Für die Deko

- 4 Orangenscheiben halbiert
- 2 Spekulatiuskekse
- geriebene Bio-Orangenschale
- Himbeeren

Wasche die Orangen gründlich unter fließendem Wasser und trockne sie mit einem Küchentuch. Schneide anschließend das obere Drittel der Orangen ab. Reibe die Schale des oberen Drittels. Die geriebene Orangenschale benötigst du für die Füllung. Presse die Orangen aus und achte darauf, dass die Schale nicht bricht.

Verrühre in einer Schüssel den Quark, die Milch oder den Pflanzendrink mit 50 ml des frischen Orangensaftes, der geriebenen Orangenschale, dem Zimt, dem Vanillemark und dem Vanillegeschmackspulver.

Fülle den Quark in einen Spritzbeutel und fülle die ausgepressten Orangen damit. Dekoriere diese nun mit dem zerbrochenen Spekulatiuskekse, geriebener Orangenschale, den Orangenhälften und Himbeeren. Stelle die gefüllten Orangen für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Mäuse-Tipp:

Die gefüllte Mäuse-Orange ist auch ein leckeres Dessert zu Weihnachten und ein echter Hingucker!

