



Gebrannter Orangen-Gewürz-Joghurt

Man nehme für 4 Portionen:

2 große Orangen
evtl. etwas fertigen Orangensaft
1 Vanillestange
20 g Speisestärke
2 EL Puderzucker
2 Zimtstangen
2 Anissterne
4 Kardamonkapseln
1 getrocknete Chilischote
150 g griechischen Sahnejoghurt
4 EL braunen Zucker

- Orangen halbieren und auspressen. 300 ml Saft werden gebraucht. Evtl. mit fertigem Saft auffüllen
- Orangenschalen sauber auskratzen und beiseite stellen
- Vanillestange aufschneiden und das Mark herauskratzen
- Kardamonkapseln anquetschen
- 100 ml Orangensaft mit der Stärke, dem Vanillemark und dem Puderzucker glatt verrühren

Restlichen Orangensaft mit Zimt, Anis, Kardamon und Chili aufkochen und dann 15 Minuten ziehen lassen. Stärkemischung unterrühren, alles aufkochen und dabei ständig rühren. Die Masse in eine Schüssel gießen, etwas abkühlen lassen, dann den Joghurt unterrühren. Orangen-Joghurt in die Orangenschalen füllen und 2 Stunden kalt stellen. Mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner goldbraun karamellisieren.