



Gratinierte Orangen

Man nehme für 4 Portionen:

3-4 Orangen
150 ml trockenen Weißwein
1 Prise Zimt
1 Prise gem. Nelken
1 Prise gem. Ingwer
1 TL Vanillezucker
3 EL braunen Zucker
250 ml Sahne
etwas Puderzucker

- Orangen schälen und dabei alles Weiße entfernen. Saft auffangen.
- Orangen in nicht zu dicke Scheiben schneiden
- Aufgefangenen Saft, Weißwein, Zimt, Nelken, Ingwer und Vanillezucker verrühren
- Sahne steif schlagen und mit etwas Puderzucker süßen
- Backofen auf 200° Umluft vorheizen

Orangenscheiben dachziegelartig in einer Gratinform auslegen. Mit der Hälfte des braunen Zuckers bestreuen, die Wein-Gewürz-Mischung darüber gießen und anschließend mit dem restlichen Zucker bestreuen. 15 Minuten gratinieren, etwas abkühlen lassen und mit der Schlagsahne servieren.

Dazu passen weiche italienische Makronen (die einzeln verpackten).