



Blutorangencrème mit Leckerlistreusel

Dessert für 4 Personen

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

Zubereitungszeit : ca. 25 Minuten + auskühlen lassen



4	dl	Blutorangensaft
40	gr	Zucker
30	gr	Maisstärke
2	Stk	Eier
1	dl	Rahm
150	gr	Rahmquark

Streusel:

50	gr	Basler Leckerli
2	TL	Puderzucker

Zubereitung

Blutorangensaft, Zucker, Maisstärke und Eier verrühren.
Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, bis Crème bindet.
Pfanne vom Herd ziehen. Masse kurz weiterrühren.
Crème in eine Schüssel absieben.
Zum Auskühlen eine Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen, damit sich
keine Haut bilden kann.
Crème im Kühlschrank auskühlen lassen.

Inzwischen für die Streusel Leckerli in Würfelchen schneiden.
In einer Bratpfanne ohne Fett anrösten.
Mit Puderzucker bestreuen, Zucker caramellisieren lassen.
Streusel locker auf einem Backpapier verteilen und abkühlen lassen.

Rahm steif schlagen. 2/3 davon mit Quark unter die Crème rühren.
Diese mit dem restlichen Rahm und den Leckerli-Streuseln anrichten.