

Orangen Flammeri



● Zutaten:

400 Milliliter	<i>Vollmilch</i>
40 Gramm	<i>Speisestärke</i>
5 Esslöffel	<i>Vollmilch</i>
3	<i>Eigelb</i>
1 abgeriebene Schale	<i>einer unbehandelten Orange</i>
2	<i>Orangen(Saft davon, ca. 200 ml)</i>
4 gehäufte Teelöffel	<i>Vanillezucker</i>
1 große rote	<i>Grapefruit</i>
1	<i>Orange</i>

● Zubereitung:

1. die Milch in einem Topf erhitzen
2. die Speisestärke mit fünf Eßlöffeln Milch anrühren und in die kochende Milch einrühren
3. unter Rühren einmal aufkochen lassen.
4. die Eigelb unterziehen
5. dann Orangenschale und -saft einrühren
6. mit Vanillezucker abschmecken.
7. den Flammeri in die mit kaltem Wasser ausgespülten Puddingförmchen füllen
8. vollständig erkalten lassen
9. zum Stürzen den Flammeri vorsichtig aus den Förmchen lösen und auf Teller stürzen
10. dann die Grapefruit und die Orange schälen, dabei die weiße Haut entfernen
11. das Fruchtfleisch in Segmente teilen, den Saft dabei auffangen
12. die Filets auf den Orangenflammeris anrichten und mit etwas Saft beträufeln

Hinweis: Den Flammeri zum Stürzen nicht in heißes Wasser tauchen. Löst man mit den Fingern leicht den Rand, läßt sich der Flammeri leicht stürzen.