

# Joghurt-Sorbet mit Orangen und Macadamia-Nüssen

**Für zwei Personen**

**Für das Joghurtsorbet:**

300 g Joghurt	1 Zitrone	1 Vanilleschote
60 g Puderzucker	60 ml Crème double	

**Für die Orangen:**

4 Orangen	1 Stange Zimt	$\frac{1}{2}$ TL Weizenstärke
2 TL brauner Zucker	2 TL Zucker	

**Für die Macadamianüsse:**

50 g Macadamianüsse	40 ml Mandellikör	2 TL brauner Zucker
1 Prise Zimtpulver		

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Schale der Zitrone abreiben und danach auspressen. Das Mark der Vanille auskratzen. Anschließend den Joghurt mit dem Abrieb und Saft der Zitrone, Puderzucker, Mark der Vanilleschote und Crème double glatt rühren und 25 Minuten in der Eismaschine zu einem Eis gefrieren lassen. Die Orangen schälen und filetieren. Im Ofen mit etwas Zucker und einer Zimtstange schmoren. Die restlichen Orangen herauspressen und zusammen mit Orangenabrieb und etwas braunem Zucker einköcheln. Zum Schluss mit angerührter Weizenstärke leicht sämig abbinden. Danach die Nüsse in einer Auflaufform in den Ofen geben und rösten. Für die Nüsse den braunen Zucker mit Amaretto und etwas Wasser in einen Topf geben. Solange einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Die gerösteten Macadamianüsse hinzugeben und karamellisieren. Dann sofort aus dem Topf nehmen und auf einen Teller stürzen. Das Sorbet mit den geschmorten Orangen und den Nüssen in einem tiefen Teller anrichten. Etwas Zimt darüberstäuben und servieren.

Sarah Bokop am 30. Oktober 2014