

Flambierte Honig-Apfelsine

Für zwei Personen

3 Apfelsinen 2 EL gehackte Haselnusskerne 2 EL Honig
2 EL weißer Rum, 54%

Eine feuerfeste Platte im Ofen bei 80 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen. Zwei Esslöffel Wasser mit dem Honig in einem Topf erhitzen. Die Apfelsinen sorgfältig schälen, sodass keine weiße Schale mehr zu sehen ist, in Scheiben schneiden und vorsichtig die Kerne auslösen. Die Scheiben auf der erwärmten Platte anrichten und das Honigwasser darüber geben. Anschließend mit den Haselnusskernen bestreuen. Den Rum in einem Topf erhitzen und gleichmäßig über die Apfelsinenscheiben geben. Anschließend flambieren und ausbrennen lassen. Die flambierte Honigapfelsine auf Tellern anrichten und servieren.

Marion Henning am 13. November 2014