

Lebkuchen-Crumble mit karamellisierten Orangen

Für 4 Portionen

4 Orangen	500 g Quark	2 Lebkuchen
500 g Sahne	1 Zitrone	200 g Zucker
4 Serviergläser	1 Bund Minze	1 TL Anis
3 Nelken		

Die Orange schälen und Orangenspalten filetieren. Kerne entfernen und die übrig gebliebene Orangenschale abraspeln. Den Zucker in einem Topf karamellisieren und dann mit Orangensaft ablöschen. Die Schale von drei Orangen in den Topf geben, Anis und Nelke hinzufügen und das ganze köcheln lassen. Lebkuchen in quadratische Stücke schneiden. Anschließend die Sahne schlagen. Die Orangenfilets in den Sud geben und danach jeweils vier Filets plus Sud in einem Servierglas anrichten. Danach sechs Stücke Lebkuchen auf den Orangenfilets anrichten und einen Esslöffel Cointreau darüber gießen. Darüber erneut einige Esslöffel Schlagsahne. Die restlichen Lebkuchenstücke klein schneiden und dekorativ auf den Serviergläsern verteilen. Das ganze bis zum Servieren kühl stellen, jedoch nicht in den Kühlschrank.

Frank Rosin am 30. September 2014