

Dattelcreme mit marinierten Orangen

Dattelcreme mit marinierten Orangen

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 30 Min.

Menu: [19.01.2011](#)

Creation: [Markus Gautschi](#)

Für 4 Personen

Creme

10 grosse Datteln, z. B. Medjool
1½ dl Milch
1 TL Akazienhonig
½ Beutel Vanillezucker
360 g griechisches Joghurt nature

Orangenfilets

2 Orangen
1 EL Grand Marnier oder Cointreau

1 Am Vortag Datteln halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Mit Milch, Honig und Vanillezucker über Nacht im Kühlschrank quellen lassen.
2 Orangenschale samt weisser Haut wegschneiden. Orangenfilets mit einem scharfen Messer vorsichtig aus den Trennwänden lösen. Filets mit Grand Marnier mischen

und zirka 1 Stunde zugedeckt marinieren.

3 Datteln mit dem Stabmixer fein pürieren und mit dem Joghurt mischen. Orangenfilets samt Marinade aufkochen. In Gläser verteilen. Creme darauf anrichten.

Tipp

Für Kinder ohne Grand Marnier.