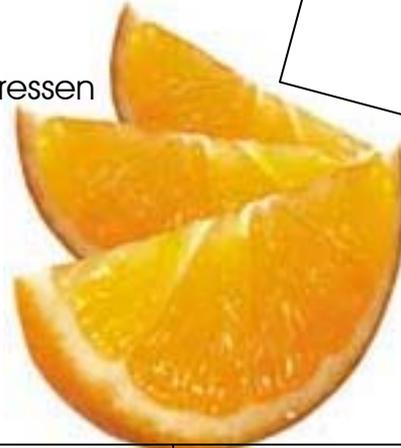
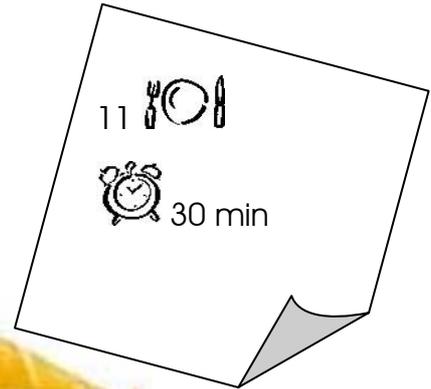


Orangencreme

Zutaten

500 g	Topfen
2 Becher	Joghurt (á 180g)
180 g	Staubzucker
3 - 4	Orangen
1 - 2	Orangen / Zitronen zum Auspressen
250 ml	Schlagobers



Vorbereitung

Schüssel vorbereiten. Orangensaft pressen

Zubereitung

Zutaten	Arbeitsschritte	Geräte
Topfen, Joghurt, Staubzucker	gut verrühren	Plastikschüssel, Schneebesen
Orangen	schälen und in kleine Stücke schneiden [Gib 10 schöne Spalte zum Garnieren auf die Seite]	Messer, Brett
Orangenteile, -saft	in die Topfen – Joghurtmasse mischen	Kochlöffel
Schlagobers	steif schlagen	Mixer, Plastikschüssel
geschlagenes Obers	vorsichtig unter die Masse heben	
fertige Creme	in die Schüsseln füllen	Schöpflöffel
	mit den Orangenteilen verzieren	



Tipp:

Du kannst statt der Orangen auch Äpfel, Birnen, ... (mit Zitronensaft) verwenden.