

Wintertraum mit Blutorangen

Zubereitung

1. Als erstes arbeiten Sie mit einem Zestenreißer ein dekoratives Muster in die Orange. Im Anschluss wird die Orange etwa 1,5 cm unterhalb der Spitze aufgeschnitten. Falls die Frucht nicht gerade steht, können Sie auch auf der Unterseite ein kleines Stückchen abschneiden. Das Fruchtfleisch sollte allerdings nicht erreicht werden.
2. Die Orange wird nun ausgehöhlt und das Fruchtfleisch kleingeschnitten. Dazu kommt im Anschluss die Orangenschale, der Likör und der Zucker. Die Mischung für 10 Minuten durchziehen lassen.
3. Währenddessen für das Eischnee-Häubchen Zucker, Wasser und Backpulver in einer Schüssel mischen. Erhitzen Sie das Ganze bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Masse zu Blubbern beginnt. In einer zweiten Schüssel das Eiweiß steif schlagen, den Vanillezucker dazugeben und nach und nach die Zucker-Mischung unterheben. So lange schlagen bis eine relativ feste Masse entsteht. Geben Sie den Eischnee in einen Spritzbeutel.
4. Füllen Sie die Orangen mit der Fruchtfüllung und setzen Sie ein Eischnee-Häubchen darauf. Im Ofen bei etwa 175°C für 7 Minuten backen, bis die Orange und der Eischnee leicht gebräunt sind.

Zutaten für 6 Personen

- 6 mittelgroße Blutorangen
- 1 TL geriebene Orangenschale
- 2-3EL Orangenlikör (optional)
- 2 TL grober Zucker



Für das Eischnee-Häubchen

- 200g Zucker
- 2 Eiweiß
- 80 ml Wasser
- 1 TL Vanillezucker
- 1Prise Backpulver