



# Orangen-Bavarese

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Herrlich italienisch, fruchtig, erfrischend, einfach und schnell

## Zutaten

- 300 g geschälte, geschält, entkernte Orangen in groben Stücken
- 150 g Zucker
- Saft und Abrieb einer Orange
- 100 ml Maraschino
- 5 - 6 Blatt Gelatine
- 250 g geschlagene Sahne

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die vorbereiteten Orangenstücke mit dem Zucker, dem Orangensaft und Abrieb mischen und mit dem Maraschino marinieren.

### Schritt2

Alles wenigstens 30 min. durchziehen lassen, danach mit dem Zauberstab pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

### Schritt3

Die für 4 - 5 min. in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und in einem Wasserbad oder der Mikrowelle kurz erhitzen.

### Schritt4

Mit dem Schneebesen im Ansatz gründlich verrühren, anziehen lassen und die geschlagene Sahne in zwei Schritten unterheben.

## **Schritt5**

In Portionen, sprich Gläsern oder Förmchen (Auch Kaffeetassen)abfüllen und für wenigstens 3 Stunden im Kühlschrank anziehen lassen.

## **Schritt6**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt7**

Die Förmchen ganz kurz in heißes Wasser halten, erleichtert das Stürzen.

## **Schritt8**

Gern richte ich die Orangen Bavarese auf einer leicht gebundenen Orangen - Chilisöße an.

**Rezeptart:** Bayerisch **Tags:** bayerische küche, dessert, orangen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/orangen-bavarese/>