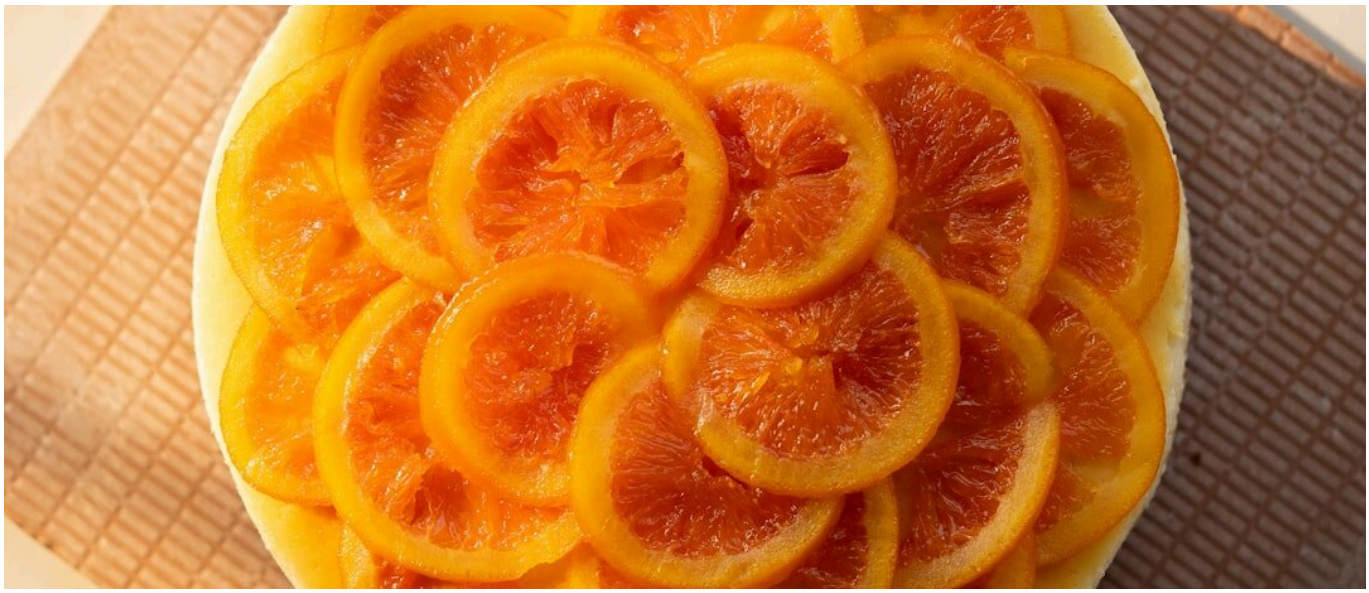


Zutaten

- 4 Orangen
- 100 g Frischkäse
- 25 g Vanille-Zucker
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Speisestärke
- 50 g Schmand
- 1 Limette

Dessert

Cheesecake in der Orange

Entdecken Sie unser Rezept für einen köstlichen Cheesecake in der Orange. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

So wird’s gemacht:

1. Orangen an der Seite des Strunkes aufschneiden. Mit einem kleinen Messer und einem Löffel aushöhlen. Etwas Fruchtfleisch sollte
2. drinbleiben und das Weiße der Orange noch nicht zusehen sein – das macht die Küchlein ansonsten bitter. Die restlichen Zutaten gut vermengen und die Orangen zu ¾ mit dieser Masse befüllen.
3. Bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 180°C) und geschlossenem Deckel für ca. 25 bis 30 Minuten garen. Vor dem Verzehr leicht abkühlen lassen.