

Zutaten

- 4 Orangen
- 100 g Mascarpone
- 25 g Vanille-Zucker
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Speisestärke
- 50 g Schmand
- Schalenabrieb einer halben Limette
- OutdoorChef-Special
- Lust auf noch mehr Grill-Rezepte?
- Gehe auf
- www.kochateliers.de, dann auf „Teilnehmerbereich“
- Benutzernamen:
- • GrillkursBasis • GrillkursGourmet
- • GrillkursVegtarisch • GrillkursVegetarisch

Dessert, vom Grill

Mascarpone-Orange

Entdecken Sie unser köstliches Mascarpone-Orange Rezept! Perfekt für jeden Anlass. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Orangen an der Seite des Strunkes aufschneiden. Mit einem kleinem Messer und einem Löffel aushöhlen. Etwas Fruchtfleisch sollte drin bleiben und das Weiße der Orange noch nicht zu sehen sein – das macht die Küchlein ansonsten bitter. Die restlichen Zutaten gut vermengen und die Orangen zu ¾ mit dieser Masse befüllen.
2. Bei indirekter, mittlerer Hitze (ca. 180°C) und geschlossenem Deckel für ca. 25-30 Minuten garen. Vor dem Verzehr leicht abkühlen lassen.
3. und stöbere mit den folgenden Log-In Daten durch die
4. Rezept-Mappen unseres Grill-Partners.
5. • GrillkursSteak-1 • GrillkursSteak-2 Passwort (für alle Rezept-Mappen): • outdoorchef