

Weihnachtsdessert - Orangenstreifen mit Spekulatius

Zutaten

2 Orangen,
250g Magerquark,
150g Sauerrahm,
150ml Sahne,
8 Spekulatius,
1 EL Mandelblättchen,
1 TL Zucker,
Schokoladenstreusel

Zubereitung

Von einer Orange für die Deko einige Schalenstreifen herunterschneiden, die restliche Schale abreiben, mit Quark und Sauerrahm verrühren und den Zucker dazugeben. Beide Orangen mit einem scharfen Messer bis auf das Fruchtfleisch schälen. Einen Teller unterstellen und den Saft auffangen. Auf dem Teller die Orangen, in Scheiben schneiden und die Scheiben vierteln. Den entstandenen Saft in die Quarkcreme abgießen und verrühren. Creme auf 4 Gläser verteilen, Orangenstücke darüber geben. 4 Spekulatius und die Mandeln in einem Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz zerkleinern und ebenfalls in die Gläser füllen. Sahne schlagen und darauf geben und mit ganzem Spekulatius, Orangenstreifen und Schokoladestreuseln dekorieren