

Karamell- Milchreis & Orangen- Frischkäse

Zubereitung

....der Orangenmarmelade

1. Das Fruchtfleisch sollte frei von Kernen sein, das heißt diese und eventuelle Silberhäutchen entfernen.
2. Dieses nun zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Brotbackautomaten geben und das entsprechende Programm einstellen.
3. Die fertige Marmelade in abgekochte Einweckgläser abfüllen und gegebenenfalls zum längeren Einwecken noch für zehn Minuten geschlossen abkochen.
4. Herausnehmen und auf den Deckel stellen und auskühlen lassen.

Die Orangenmarmelade am besten einen Tag vorher fabrizieren.

...des Karamell- Milchreis`

1. In einem kleinen Topf wird die Milch etwas erwärmt und mit Zitronen- & Orangenabrieb versehen.
2. Der Vanillezucker wird in einen breiten Topf gegeben und ein wenig Wasser wird hinzugefügt. So entsteht problemlos ein gleichmäßiger Karamell, der besser zu kontrollieren ist.
3. Ist dieser bernsteinfarben, wird die Butter zugegeben und durch Rühren mit dem Holzlöffel aufgelöst.
4. Nun den Reis hinzufügen und kurz anschwitzen.
5. Jetzt wird die erwärmte Milch nach und nach unter ständigem Rühren hinzugegeben, so dass das

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation

Benötigte Zeit: 2 h

Zutaten:

...für den Orangen- Frischkäse

- * 500 g Orangenfruchtfleisch
- * 250 g Gelierzucker 2:1
- * 1 x Sternanis, 2 x Pimentkörner,
- * 1 x Nelke, 1/2 x Vanilleschote,
- * 1 x Messerspitze Lebkuchengewürz
- * 3 EL Frischkäse

...für den Milchreis

- * 1 EL Vanillezucker
- * 20 g Butter
- * 100 g Milchreis
- * ca. 400 ml Milch
- * je 1 x Zitrone & Orange



Korn die Milch und den Zucker gleichmäßig aufnehmen kann und dabei nicht ansetzt oder Haut zieht.

6. So lange die Milch zufügen, bis das Korn den gewünschten Biss hat, und vom Herd nehmen.

Anrichten

Den Frischkäse nun mit einem Löffel der Orangenmarmelade verrühren. Den noch lauwarmen Milchreis nur noch in das gewünschte Gefäß füllen und abwechseln Schichten mit dem Orangen- Frischkäse einsetzen. Fertig!