

## Orangen-Frucht-Pudding

### Zutaten für 6 Portionen:

Für den Pudding

½ l frisch gepressten Orangensaft ( von ca. 1 kg Saftorangen),

30 g Zucker,

1 Pack. Vanillinpuddingpulver,

6 EL kaltes Wasser



### Zubereitung :

#### Zubereitung des Karamells

100 g Zucker mit sechs EL Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, dabei rühren damit sich der Zucker auflöst. So lange kochen bis der Sirup hellbraun wird und nach Karamell duftet.

Sehr schnell etwa einen EL Karamell in jedes der 6 Förmchen geben und diese dabei schwenken, damit der ganze Boden und der Rand zu 2/3 bedeckt wird.

Nun den frisch gepressten Orangensaft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Das Puddingpulver mit dem kalten Wasser verrühren und einrühren. Einmal aufkochen lassen und dann in die Förmchen gießen und auskühlen lassen ( am besten über Nacht im Kühlschrank).

#### Zubereitung der Orangen-Spalten

Von drei Orangen Orangenspalten schneiden :

Schneiden sie mit einem scharfen Messer den "Deckel" am Stielansatz und parallel dazu den "Boden" ab. Dann schneiden sie die Schale dünn so von der Orange, dass am Fruchtfleisch keine weißen Häutchen zurückbleiben. Schneiden Sie dicht neben den Häutchen die Spalten heraus. Es sollten 6 x 4 Spalten werden. Den Rest der Orangen pressen sie noch aus - Saft über die Orangenspalten gießen und in einem Behälter im Kühlschrank aufbewahren.

#### Orangen-Zesten frittiert

Aus der - gut unter heißem Wasser gebürsteten - Orangenschale werden mit einem Julien - Reißer (oder mit viel Geschick und einem scharfen Messer) dünne Streifen geschnitten. Diese in einer beschichteten Pfanne mit Butter und 1 TL Zucker glasiert.

#### Garnieren des Orangen-Frucht-Pudding

Den Pudding auf Dessertteller stürzen. Sternförmig mit den Orangenspalten und 2 - 3 frittierten Orangenstreifen garnieren. Schmeckt auch gut mit einer Kugel Vanilleeis!