

# Zitrusfrüchte mit Rahm-Ingwer-Köpfli

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.

**Zutaten:****Puddingförmchen:****Köpfli:**

2 ½ dl Rahm  
3 EL Zucker  
2 EL Ingwersirup  
1 dl Orangensaft  
4 Blätter Dr. Oetker Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht  
30 g Haselnüsse, ganz  
2 Stk. kandierter Ingwer in Sirup

**Früchte:**

2 Stk. Blutorange  
2 Stk. Orange  
2 Stk. Mandarinen

**Garnitur:**

Orangeat  
Zitronenmelisseblätter

**1 Köpfli:**

Rahm halb steif schlagen. Zucker und Ingwersirup zugeben und verrühren. Orangensaft erwärmen. Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht zugeben und im Saft auflösen. Abkühlen lassen und unter den Rahm ziehen. Haselnusskerne kurz in einer beschichteten Bratpfanne rösten, dann mit Hilfe eines Küchentuchs die Schale abreiben. Fein hacken oder hobeln. Ingwer in Sirup fein hacken und mit den Nüssen unter die Rahmmasse ziehen.

Die Rahmmasse in 4 Puddingförmchen oder Tassen abfüllen und ca. **4 Stunden** kalt stellen.

**2 Früchte:**

Blutorangen, Blondorangen und Mandarinen so schälen, dass die weisse Haut mit entfernt ist. Orangen in Scheiben schneiden, Mandarinen filetieren.

**3 Garnitur:**

Die Früchte auf vier Teller verteilen. Dariolförmchen kurz in heisses Wasser tauchen, Köpfli auf die Früchte stürzen. Etwas Orangeat und einige Zitronenmelissenblättchen darüber verteilen.