

OMA DINAS DESSERT: ORANGENSCHMAND

Rezept von Michael Hemberger, Breuer's Rüdesheimer Schloss, Rüdesheim

Zutaten:

0,5 l Orangensaft
300 g brauner Zucker
Vanillestange
1 Msp. Kardamom gemörsert
1 EL Orangenzeste
400 g Schmand

Zubereitung

Für den Orangenschmand den Orangensaft und den braunen Zucker aufkochen, und bei kleiner Flamme auf 1/3 reduzieren. Die Gewürze und die Orangenschale zugeben, und noch einmal kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen, und unter den Schmand rühren.

Nun in ein Dessertglas frisches Obst, Kompott, oder Fruchtmasse nach Wahl füllen, mit dem Orangenschmand bedecken, und mit einem Rest von dem Sud beträufeln. Kann mit sämtlichen Obstsorten aller Jahreszeiten variiert werden.