



Orangencreme

wie Majala #Eselpudding

Orangencreme: Die Zutaten:

- 1/2l Saft aus ausgepressten Orangen oder Orangensaft
- 1 TL Orangenzucker (Orangenschale)
- 50g Zucker
- 40g Stärke (Mais)
- 1 Ei (L)
- 1 Prise Salz



Zitronencreme: Die Zutaten:

- 1 Zitrone
- 2 Limetten
- Wasser
- 1 TL Zitronenzucker (Zitronenschale)
- 1 Msp. Gelbe Lebensmittelfarbe
- 50 – 60g Zucker
- 45g Stärke (Mais)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Die Zubereitung vom Eselpudding Orange:

- Das Ei trennen. Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit 2 EL vom Orangensaft verrühren.
- 6 – 8 EL Orangensaft mit der Speisestärke verrühren.
- Den restlichen Saft mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf zum kochen bringen.
- Mit dem angerührten Stärke-Gemisch andicken, kurz aufkochen lassen.
- Die Creme vom Herd nehmen.
- Nun das glattgerührte Eigelb zugeben und sofort glatt verrühren.
- Den Eischnee zugeben und unterheben.
- Portionieren und abkühlen lassen.

Die Zubereitung vom Eselpudding Zitrone:

- Zitrone und Limetten auspressen. Die Flüssigkeit auf 0,5l auffüllen.
- Das Ei trennen. Eiweiß steif schlagen.
- Eigelb mit 2 EL Wasser verrühren.
- 6 – 8 EL Wasser mit der Speisestärke verrühren.
- Die Flüssigkeit mit dem Zucker, der Lebensmittelfarbe und dem Salz in einem Topf zum kochen bringen.
- Mit dem angerührten Stärke-Gemisch andicken, kurz aufkochen lassen.
- Die Creme vom Herd nehmen.
- Nun das glattgerührte Eigelb zugeben und sofort glatt verrühren.
- Den Eischnee zugeben und unterheben.
- Portionieren und abkühlen lassen.



QR-Code scannen und Video schauen!

