



Orangencreme

Zutaten für 4 Portionen

2	Orangen
250 g	Quark
250 g	Joghurt

Orangensaft nach Geschmack
optional: Honig oder Ahornsirup

Topping:

Orangenfilets
geriebene Orangenschale
Nüsse oder Minze

Zubereitung

1. Orangen filetieren, Saft auffangen.
2. Quark und Joghurt glatt rühren.
3. Mit Orangensaft abschmecken.
4. Creme luftig aufschlagen.
5. In Gläser oder Orangenhälften füllen.
6. Garnieren und frisch servieren.