

# Fruchtiger Wintertraum

## Zutaten

6 mittelgroße Blutorange  
60 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 Pkg Vanille Pudding ( zum Kochen)  
70 g Walnuskerne  
3-4 Spritzgebäck Ringe  
2 TL Zucker



Für das Eischnee-Häubchen:

200 g Zucker  
2 Eiweiß  
1 TL Vanillezucker

## Zubereitung

Als Erstes arbeiten Sie mit einem Zestenreißer ein Muster in die Orangen. Im Anschluss wird die Orange etwa 2 cm unterhalb der Spitze aufgeschnitten.

Falls die Frucht nicht gerade steht, können Sie auch auf der Unterseite ein kleines Stückchen abschneiden. Das Fruchtfleisch sollte allerdings nicht erreicht werden.

Die Orange wird nun ausgehöhlt und das Fruchtfleisch klein geschnitten.

Dazu kommt im Anschluss der gekochte Vanillepudding, der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und der Zucker. Die Plätzchen und Walnüsse zerkleinern und unterrühren. Die Mischung mit einem Teelöffel in die ausgehöhlten Blutorange füllen.

Für das Eischnee-Häubchen den Zucker und das Eiweiß steif schlagen, den Vanillezucker dazugeben und nach und nach die Zucker-Mischung unterheben. So lange schlagen, bis eine relativ feste Masse entsteht. Geben Sie den Eischnee in einen Spritzbeutel.

Auf die gefüllten Blutorange setzen Sie nun ein Eischnee-Häubchen. Im vorgeheizten Ofen bei etwa 175°C Umluft, für 5-7 Minuten backen, bis die Orange und der Eischnee leicht gebräunt sind.

[Link zum Rezept: Fruchtiger Wintertraum](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de