

Fruchtige Eierpunsch-Mousse auf Hippen mit kandierten Orangen

Zutaten

für ca. 6 Portionen Eierpunsch-Dessert:

für die Hippen:

100 ml Orangensaft (entspricht ca. dem Saft einer Orange)

200 g Zucker

85 g Mehl

75 g flüssige Butter

75 g geschälte, gemahlene Mandeln

Abgeriebene Schale einer Bio-Orange

für die VERPOORTEN-Punsch-Mousse:

200 g Schmand

100 ml VERPOORTEN-Punsch

150 ml Sahne

Abgeriebene Schale einer Bio-Orange

Mandelblättchen

für die kandierten Orangen:

500 ml Wasser

500 g Zucker

2 Bio-Orangen

Zur Deko: einige getrocknete Orangen



Zubereitung

Zubereitung der kandierten Orangen (bitte beachten: die Herstellung dauert durch die Wartezeit mindestens 24 Stunden, also am besten vorab auf Vorrat herstellen):

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen.

Die Orangen in maximal 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden und in das Zuckerwasser geben.

Ca. eine Viertelstunde köcheln lassen.

Auf den Topf einen Deckel setzen und für ca. 24 Stunden ziehen lassen. Dabei darauf achten, dass die Orangen von dem Zuckerwasser bedeckt sind. Eventuell also mit einer Schale beschweren.

Am nächsten Tag dann die Orangen im auf 100 Grad vorgeheizten Backofen auf dem Rost in ca. drei Stunden trocknen (immer mal den Backofen öffnen, damit dieser abdampfen kann, auch darauf achten, dass die Orangen nicht zu braun werden).

Zubereitung der Mandel-Orangen-Hippen (am besten einen Tag vorher backen):

Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Alle Zutaten für die Hippen sehr gut vermischen.

Die Teigmasse in großen Tupfen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, dünn ausstreichen.

Für ca. 15 Minuten backen, bis die Hippen goldgelb sind.

Auskühlen lassen und erst dann vom Backpapier nehmen.

[Link zum Rezept: Fruchtige Eierpunsch-Mousse auf Hippen mit kandierten Orangen](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)

VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn

+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de

Fruchtige Eierpunsch-Mousse auf Hippen mit kandierten Orangen

Zubereitung der Mousse:

Den Schmand mit dem VERPOORTEN-Punsch glattrühren.

Die Sahne mit einem Teelöffel Zucker steif schlagen und unter die Schmand-Eierpunsch-Masse heben.

Am Schluss noch die abgeriebene Schale der Orange unterheben.

Für die Deko die getrockneten Orangen herstellen. Dafür ca. 3 Millimeter dicke Orangenscheiben auf dem Rost des Backofens ausbreiten und bei ca. 100 Grad ca. 3 Stunden trocknen lassen. Diese getrockneten Orangenscheiben können auch zum Beispiel wunderbar für weihnachtliche Dekorationen genutzt werden und sind natürlich wiederverwendbar.

Nun alles schön anrichten:

Zunächst die Mandelblättchen kurz in einer beschichteten Pfanne anrösten, bis sie leicht braun sind.

Je eine Hippe in ein Glas legen (eventuell brechen, wenn die Hippen nicht passen).

Von den kandierten Orangen die Schalen abschneiden und die Filets in Stücke schneiden.

Einige kandierte Orangenfilets auf die Hippe im Glas legen.

Einen großen Tupfer des Mousse auf die Orangenfilets geben.

Mit geriebener Orangenschale und den Mandelblättchen bestreuen und servieren.

Leser-Tipp

Wenn es schneller gehen soll, können auch frische anstatt der kandierten Orangenfilets genommen werden.

[Link zum Rezept: Fruchtige Eierpunsch-Mousse auf Hippen mit kandierten Orangen](#)