

# Orangencrème mit Spekulatiuscrumble

**Für 4 Personen**

## **Zutaten Orangencrème**

600 g Quark (40% Fett)  
400 g Schmand  
3 EL Honig  
6 Bio-Orangen

## **Zubereitung Orangencrème**

Für die Orangencrème Quark, Schmand sowie den Honig cremig schlagen. Anschließend den Abrieb von 6 Orangen sowie den Saft von 4 Orangen nach und nach unter ständigem Rühren in die Schüssel geben bis eine cremige Konsistenz entsteht.

## **Zutaten Spekulatiuscrumble**

1 Packung Spekulatiuskekse (200 g)

## **Zubereitung Spekulatiuscrumble**

Die Kekse in ein Handtuch einschlagen und mit einem Teigroller in Brösel zerkleinern.

## **Zutaten Dressing**

Saft von 2 der Bio-Orangen  
2 Zweige Thymian  
100 g Beeren als Topping  
(z.B. Himbeeren, Heidelbeeren,  
Johannisbeeren)

## **Zubereitung Dressing**

Den Saft der übrigen 2 Orangen mit den Thymianzweigen vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Anschließend je 2 Lagen Spekulatiuscrumble und Orangencrème in einem schönen Glas abwechselnd übereinander schichten. Zum Abschluss mit dem Orangen-Thymian Dressing sowie den Beeren garnieren.

## **Tipp:**

Das Dessert kann man schon am Vortag zubereiten. Dann ist der Spekulatius etwas weicher. Nur das Dressing und die Himbeeren erst unmittelbar vor dem Servieren dazugeben.

**Guten Appetit!**