



Mühle Kleeb AG

3418 Rüegsbach Tel. 034 -461 14 11

Orangen Schober

Ein süsses Dessert, welches war am besten schmeckt. Das Rezept ist eine Variante des Zwetschgen Schobers. Alternativ können auch gefrorene Aprikosen, Zwetschgen oder sonstige Beeren verwendet werden

Als Dessert für 6 Personen, als volle Mahlzeit für 4 Personen.

Zutaten

6	Orangen filetiert
100g	Butter
100g	Vollrohrzucker*
2	Eier*
1TL	Vanillezucker*
½	abgeriebene Zitronenschale
150g	Dinkelgriess* (oder Kochgriess)
1 Becher	Saurer-Halbrahm
1,5dl	Milch
5EL	Vollrohrzucker

Die filetierten Orangen in eine bebutterte Gratinform. Butter, Zucker und Eigelb, Vanillezucker und die Zitronenschale schaumig rühren.

Griess, Saurer Halbrahm und Milch beifügen.

Zuletzt den steifgeschlagenen Eischnee darunterziehen und die Masse über die Orangenfilet geben. Die 5 Esslöffel Vollrohrzucker auf der Masse gleichmässig verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 190° 50-60 Minuten backen.
Warm servieren.

* Diese Zutaten finden sind im Mühlenladen erhältlich.

Quelle: Das Rezept habe ich von einer Kundin erhalten.