

Fruchtiger Orangendessert

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ● ○ ○ ○ ○

Danone Activia mit dem Vanillezucker glattrühren. Die Orangen rundherum mit einem Messer schälen, bis keine weiße Haut mehr sichtbar ist. Die Filets zwischen den Häuten herausschneiden und klein würfeln.

Den verbliebenen Saft auspressen und mit dem Honig erwärmen und anschließend mit der Marmelade verrühren, auskühlen lassen.

Die Kekse grob zerkleinern und abwechselnd mit Orangen und Creme in Gläser schichten. Mit den Heidelbeeren garnieren.



ZUTATEN

3 Becher Danone Activia
Natur á 115g

½ Pkg. Vanille Zucker

2 Orangen

2 EL Honig

125 g Orangenmarmelade

60 g Nuss - oder
Mandelkekse

Einige Heidelbeeren