

## Crème Orange

---

### Zutaten:

500g	Frischkäse Kuh oder Ziege
100g	Mandarin-Orangen im Glas
100g	Orangeat
	Aroma-Öl Orange
	Salz / Pfeffer

### Zubereitung:

Mandarin-Orangen in feine Stücke schneiden und mit dem Frischkäse vermengen. 3 EL Fruchtsaft aus dem Glas, 9 Tropfen Aroma-Öl und das Orangeat hinzugeben und ebenfalls verrühren. Mit Salz und einer Prise Pfeffer abschmecken und ziehen lassen.

Diese Crème lässt sich sowohl zu veredeltem Weichkäse aus Kuhmilch als auch Ziegen-Weichkäse reichen, eignet sich aber auch als fruchtiges Dessert.

Ergibt ca. 550g

---