



# Orangen-Creme

**Zutaten** (für 4 Personen)

- ◆ 40 g **Kastanienflocken**
  
  - ◆ 300 g Vollmilch oder Reismilch
  - ◆ 1-2 EL Vollrohrzucker
  - ◆ 1 Prise Vanillepulver
  - ◆ abgeriebene Schale einer halben Orange
  - ◆ 100 g/1 dl Schlagrahm
- 
- Kastanienflocken, Milch, Zucker und Vanillepulver unter Rühren aufkochen. Creme auf der ausgeschalteten Wärmequelle zugedeckt 10 Min. nachquellen lassen. Mindestens 4 Std. kühl stellen.
  
  - Die abgeriebene Orangenschale dazugeben. Den steifgeschlagenen Rahm unter die Creme ziehen.

**Tip:** lässt man den Rahm weg, wird aus der Creme ein hervorragender Brei für Babies.