

Orangenpudding an Dattelsauce

Dessert



<u>Titel</u>	Weltladen Balingen	
Zutaten :	1EL Rosinen (WL) 40ml Grand Marnier 1 1/2TL Agar-Agar-Pulver 3EL Wasser 2EL Honig (WL) 1/2l Orangensaft von 4 Orangen (WL) 1TI abger. Schale einer unbeh. Orange	<u>Für die Sauce</u> 150g entsteinte Datteln (WL) 200ml Wasser etwas Zitronensaft
für 6 Personen		
So geht's :	<p>Rosinen (über Nacht) in Grand Marnier einlegen. Agar-Agar im Wasser auflösen, 5 Min. quellen lassen. Agar-Agar und Orangensaft (geseibt) aufkochen, 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen (klar kochen). Orangenschale, Honig sowie Rosinen mit der Flüssigkeit zum Orangensaft geben, erhitzen. Förmchen (80ml) mit kaltem Wasser ausspülen, Flan hineingeben und 3-4 Std. in den Kühlschrank stellen. Für die Sauce die Datteln 30 Min. im Wasser einweichen, mit dem Einweichwasser pürieren. Evt. etwas mehr Wasser zugeben, mit Zitronensaft abschmecken. Flan vom Rand lösen, stürzen und mit der Sauce anrichten.</p>	