

# Orangen-Zimt-Creme

## Zutaten für 4 Gläser

2 dl Orangensaft  
4 EL Zucker  
1 P. Vanillezucker  
3 TL Zimtpulver  
6 Baumnüsse  
1 1/2 Orange  
30 g Schokolade  
200 g Mascarpone  
200 g Joghurt, nature

## Zubereitung

Orangensaft, Zucker, Vanillezucker und Zimt in eine Pfanne geben. Unter Rühren aufkochen und auf ca. 1 dl einkochen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Baumnüsse schälen und sehr grob hacken. In einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Orange schälen, die Schnitze aus den Trennhäuten schneiden (filetieren) und in kleine Würfel schneiden. Schokolade grob hacken. Mascarpone, Joghurt und Orangensaftkonzentrat zu einer cremigen Masse verrühren.

Orangenwürfel in die Gläser füllen. Creme, Schokolade und Baumnüsse darüber verteilen. Mind. 30 Minuten kühl stellen.

