

Genießen

Stefanie Biedermann

Donnerstag, 05.12.2024

Dessert Weihnachtsmenü

**Schokoküchlein in der Orangenschale mit winterlichem Obstsalat
Für 6 Personen**

Zutaten

Für die Küchlein:

6 Bio-Orangen
100 g Weizenmehl (Type 405)
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
80 g brauner Zucker
80 g Butter (sehr weich)
1 Ei (Gr. M)
80 ml Milch
etwas Puderzucker

Für den Obstsalat:

Fruchtfleisch von 6 Orangen
2 Äpfel
2 Birnen
200 g kernlose Weintrauben
2 Bananen

Zusätzlich nach Belieben:

etwas flüssiger Honig
etwas Zimt (gemahlen)
1 Prise Weihnachtsgewürz-Mischung
4 EL gehackte Walnüsse

Außerdem:

Evtl. Spritzbeutel
Backpapier

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. **Für die Küchlein** die Orangen heiß waschen, trockenreiben. Von jeder Orange einen etwa 1,5 cm dicken Deckel waagerecht abschneiden. Die Deckel für die Dekoration beiseitelegen. Unterseiten der Orangen ggf. begradigen, sodass die Früchte auf dem Backblech kippstabil aufgestellt werden können.
3. Das Fruchtfleisch der Orangen mit einem scharfen Messer auslösen, dabei darauf achten, dass die Schale nicht beschädigt wird. Fruchtfleisch für den Obstsalat zugedeckt beiseitelegen.
4. **Für den Teig** Mehl, Backpulver und Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker untermischen. Butter, Ei und Milch zufügen und alles mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz glatt verrühren.
5. Den Teig nach Belieben in einen Spritzbeutel füllen. Ausgehöhlte Orangen auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen und bis zur Hälfte mit dem Teig befüllen.
6. Orangen-Küchlein im heißen Backofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

7. **Für den Obstsalat** inzwischen das ausgelöste Fruchtfleisch der Orangen in kleine Stücke schneiden. Dabei nach Belieben grobe Trennhäute und gegebenenfalls vorhandene Kerne entfernen.
8. Äpfel und Birnen waschen, trockenreiben und vierteln. Die Kerngehäuse herausschneiden. Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden und mit den Orangenfilets mischen.
9. Weintrauben waschen, trockentupfen und untermischen. Die Bananen schälen, in dünne Scheiben schneiden und zuletzt zugeben. Honig, Gewürze und Walnüsse nach Belieben zugeben und alles gut mischen.
10. Orangenküchlein jeweils mittig auf Dessertteller setzen, mit Puderzucker bestäuben und die Orangendeckel als Garnitur anlegen. Mit dem Obstsalat anrichten und mit etwas Puderzucker garnieren.