



Orange mit WOW

Amandas und Alexandras Orangenbutter

Für die Butter:

- 1 Bio-Orange
- 100 g weiche Butter
- Salz und Pfeffer



Zum Verfeinern:

- Chili
- Radieschen
- Pfefferkörner
- 1 Ingwerknolle
- frische Kräuter, wie Schnittlauch, Petersilie und Rosmarin
- einige Scheiben Brot

Und so geht's:

Die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Nun die Orange halbieren und auspressen.

Die Butter mit einem Schneebesen glattrühren. Mit einem Teelöffel Salz würzen und die Orangenschale und etwas Orangensaft hinzugeben. Mit frischen Kräutern abschmecken.

Amandas und Alexandras Tipp: Brot mit einem Keksausstecher in Form bringen, mit Butter bestreichen und mit einem Radieschen und frischen Kräutern belegen.

Felix' und Lukas' Orangen-Schlecker



Grundzutaten (8 Schlecker bzw. Lollis):

- 280 g Kristallzucker
- 6 EL Wasser
- ½ TL Zitronensäure
- einige Tropfen Orangen-Backöl
- Abrieb von 1 Orange

Zum Verfeinern:

- essbare Blüten
- Schleckerstiele

Und so geht's:

Das Wasser und den Zucker mit dem Orangenabrieb und dem Orangenöl in einem Topf erhitzen. So lange köcheln lassen, bis sich der Zucker leicht zu einem Faden ziehen lässt. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Mit einem Esslöffel Tropfen auf das Backblech geben und einen Schleckerstiel in die Zuckermasse drücken. Ein Blütenblatt in die Masse legen und gut trocknen lassen. Je nach Belieben noch eine zweite Schicht Zuckermasse auf den Stielen verteilen.

Nach etwa 15 Minuten sind die Schlecker ausgekühlt und können vorsichtig vom Backblech gelöst werden.

Felix' und Lukas' Tipp: Arbeitet rasch, da die Zuckermasse sehr schnell aushärtet!

Kyras und Valerians Orangenkuchen

Für den Kuchen:

- 225 g Butter
- 250 g Mehl
- 110 g Zucker
- 1 Prise Salz

Für die Fülle:

- 240 ml Orangensaft
- 1 TL geriebene
Orangenschale
- 250 g Zucker
- 35 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 4 Eier

Und so geht's:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen und die Backform mit Backpapier auslegen.

Nun alle Zutaten für den Kuchenboden vermengen, in die Backform füllen und etwa 18 Minuten backen.

Für die Füllung alles gut miteinander verrühren und auf den fertig gebackenen Boden verteilen. Das Ganze noch einmal etwa 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Kyras und Valerians Tipp: Mit bunten Streusel, Schokostreusel und Schokoladendeko schön verzieren. Ein wenig Staubzucker darüber verteilen und fertig! Aufpassen: Zuckerschock!



Zum Verfeinern:

- Bunte Zuckerstreusel
- Schokostreusel
- Zuckerperlen
- Schokoladendeko
- Staubzucker

Alex' Salat à l'Orange

Grundzutaten (4 Personen):

- 2 Orangen
- 1 Avocado
- 1 Zwiebel
- eine Handvoll Vogersalat
- eine Handvoll Babyspinat
- einige Cocktailtomaten
- eine Handvoll kleine Rüben
- etwas Essig und Öl
- frisches Basilikum zum Garnieren



Und so geht's:

Den Vogersalat und den Babyspinat in eine große Schüssel geben. Zwiebel in Ringe schneiden und auch die Tomaten kleinschneiden und hinzufügen. Die Avocado halbieren, Kern entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Orangen schälen und filetieren. Dafür die weiße Haut der Orange entfernen und kleine Filets aus den Zwischenräumen schneiden. Die übriggebliebene Orange mit den Händen über dem Salat auspressen. Den Salat mit etwas Essig und Öl marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einigen Basilikumblättern garnieren.