

Mach ein Sonnen-Dessert

Für 4 Personen brauchst Du:

- 4 dl Milch
- 80 g Weizenstärke (z.B. Epifin)
- 100 g Puderzucker
- Orangenaroma oder Zitronenaroma oder Orangenblütenwasser
- Lebensmittelfarbe (orange oder gelb und rot)
- Aprikosenkonfitüre
- Orangensaft
- ev. Kandiszucker (in einem doppelten durchsichtigen Plasticsack mit Hammer zerkleinern)

So geht's:

Pinsle vier möglichst halbkugelförmige Schälchen mit Aprikosenkonfitüre aus. Das kann ruhig etwas unregelmässig sein, wie die Oberfläche der Sonne.

Mische die Weizenstärke sehr gut mit 2 Esslöffel Wasser.

Gib die zähe Masse in eine Pfanne.

Gib Milch und Zucker dazu, verrühre alles sehr gut.

Koche die Mischung auf, bis es Blasen gibt. Rühre dabei ständig.

Nimm die Pfanne vom Herd.

Füge einige Tropfen Aroma Deiner Wahl bei, mische.

Füge einige Tropfen Lebensmittelfarbe bei bis dir die Farbe gefällt.

Mische nur leicht. Hör auf, bevor die Farbe regelmässig verteilt ist.

So bleibt eine interessante Struktur.

Koche die Mischung nochmals kurz auf.

Rühre dabei sehr sorgfältig (wegen der Farbstruktur).

Nimm die Pfanne vom Herd und verteile die Mischung in die Schälchen.

Wenn das Dessert kalt ist, stürze die Halbkugeln auf kleine Teller oder flache Schalen. (Teller umgekehrt auf Halbkugel, beides halten, umkippen > siehe Bild.)

Giess etwas Orangensaft um das Dessert.

Streue einige zerkleinerte Kandiszuckerstückchen darüber, das sind die Sonnenflecken.

Fertig!

en Guete!

Mmmhhh...
fein!

