

• Orangenflan an Dattelsauce



Zutaten:

Für 4-5 Personen

1 EL Rosinen

40 ml Grand Marnier

1½ TL Agar-Agar-Pulver (Bioladen/Reformhaus)

3 EL Wasser

½ l Orangensaft

2 EL neutraler Honig

Sauce:

150g entsteinte Datteln

2 dl Wasser

Zubereitung:

1 Rosinen über Nacht im Grand Marnier einlegen.

2 Agar-Agar-Pulver im Wasser auflösen, 5 Minuten quellen lassen.

3 Agar-Agar und Orangensaft aufkochen, 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen (klar kochen). Orangenschalen, Honig sowie Rosinen mit der Flüssigkeit zum Orangensaft geben, erhitzen. Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Orangencreme füllen, abkühlen lassen, 3 bis 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Die Datteln 30 Minuten im Wasser einweichen, mit dem Einweichwasser pürieren

5 Rand des Flans mit einem Messer lösen, auf Teller stürzen, mit der Dattelsauce umgeben.