

# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer



## Zimtorangen-Mascarpone-Creme

Zutaten für 4 Personen:	
4 Orangen	500 g Magerquark
½ Bio-Limette	2 El. Zucker
½ Becher Mascarpone	1 Päckchen Vanillezucker
200 g geschlagene Sahne	Zimt

### Zubereitung:

Von 2 Orangen die Filets sauber rauschneiden.

Limette heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Limette auspressen.

Saft von 2 Orangen, Limettensaft und Limettenschale mit Mascarpone, Quark, Sahne, Zucker und Vanillin-Zucker und Zimt unterheben.

Creme in Schalen füllen und mit den Orangenfilets garniert servieren.