

# Orangencreme

## Zutaten

(Für 6 Personen)

- 500 ml frisch gepresster Orangensaft
- 1 P. Vanillepuddingpulver
- Süßstoff
- 1 kl. Dose Mandarinen

400 ml Orangensaft zum Kochen bringen, 100 ml Orangensaft mit 1 Päckchen Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung anrühren, in die kochende Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen lassen. mit Süßstoff abschmecken und die Mandarinen (abgetropft) unterheben.

Das Dessert portionieren und leicht gekühlt servieren.

## **Pro Person:**

Energie	102 kcal
Fett	0,2 g
BE	ca.2
Eiweiß	1 g