



Tillman's Rezept-Tipp

Grill-Orangen

Zubereitung: Es werden große, saftige Orangen benötigt, bei denen sich auch die Frucht nach dem Garen gut löst. Natürlich kann man auch vor dem Belegen das Fruchtfleisch schon etwas mit einem dünnwandigen Dessertlöffel ablösen. Die Innenfrucht dann noch mit einem Messer komplett abschneiden. Und wenn man vorsichtig ist, sieht es optisch fast genauso schön aus, das Dessert lässt sich aber auf jeden Fall ohne große Probleme und Orangensaftspritzerei essen.

Zum Fertigstellen die Orangen halbieren und wenn nötig mit dem Messer etwas begradigen. Auf ein quadratisches Stück Alufolie legen. Puderzucker in einer dicken Schicht aufstreuen. Nelken in einem Mörser fein mahlen, mit Zimt mischen und auf die Orangenhälften verteilen.

Nun ein großes Stück Butter auf jede Hälfte legen. Die Alufolie jetzt zusammenknittern - nicht schließen und nur halb so hoch wie die Orange. Sie ist nur Schutz für die zerlaufende Butter.

Die Orangen jetzt mindestens 5 Minuten auf dem Grill garen.

Die gehackten Haselnüsse über die heißen Orangen streuen und das süße Dessert genießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

**Zutaten: 2 Orange(n)
/ Apfelsinen, 4 TL gehäuft
Puderzucker, 1 Msp.
Nelkenpulver, 1 TL Zimt, 50
g Butter, 2 EL Haselnüsse
gehackt**

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de