

## Capri-Creme

Viele Gäste und keine Zeit? Zaubern Sie eine schnelle und einfache Nachspeise aus dem Rezepte-Repertoire des Vorkosters.



### Zutaten für 25 Personen:

- 200 g Butterkekse
- 150 g Butter
- 2 kg Quark (20 % Fett)
- 280 g Honig
- 4 Päckchen Vanillezucker
- 4 Bio-Orangen

### Zubereitung:

- Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit Hilfe eines Nudelholzes oder einer Pfanne zu feinen Bröseln klopfen. Weiche Butter mit den Kekskrümeln vermengen und zu Streuseln verarbeiten. Den Boden von 2 Auflaufformen oder einzelnen Dessertgläschen mit der Keksmasse bedecken.
- Quark mit Honig und Vanillezucker verrühren. Orangen heiß abwaschen und die Schale in die Quarkmasse reiben.
- Orangen schälen, das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Quark verrühren. Orangen-Quark auf die Keksbrosel geben und vor dem Servieren für einige Stunden kalt stellen.