

## Milch-Kernotto mit Blutorange

für 4 Personen

### Blutorangensirup (1/4l):

3 Bio-Blut-orangen, dünn abgeschälte Schale von 1 Frucht und Saft von allen Früchten (ca. 3 dl), 250g Zucker, ½ Bio-Zitrone, Saft, 1 Vanilleschote, aufgeschnitten

### Milch-Kernotto:

ca. 1l Milch oder Milch-Wasser (halb Milch/halb Wasser), 1 Prise Salz, 250g UrDinkel-Kernotto, 2 bis 3 Ei Rohzucker, nach Belieben

**Garnitur:** ½ Bio-Blutorange, Zesten, wenig Randenpulver, 1½ Bio-Blut-orangen, in Spalten oder Scheiben



**1.** Für den Sirup Orangensaft und -schale, Zucker, Zitronensaft und Vanilleschote aufkochen, 3 bis 5 Minuten sprudelnd kochen, durch ein Sieb passieren und in eine heiss ausgespülte Flasche füllen, sofort verschliessen und auskühlen lassen.

**2.** Für den Milch-Kernotto Milch aufkochen, Salz beifügen, Kernotto einrieseln lassen und unter häufigem Rühren 35 bis 40 Minuten zu einem dicken Brei kochen. Kurz zugedeckt stehen lassen und nach Belieben süssen.

**3.** Milch-Kernotto in Schalen füllen, mit Blutorangensirup übergiessen und mit Orangenzesten, Randenpulver und Orangen garnieren.

### Tipps:

- Restlichen Milch-Kernotto in kalt ausgespülte Förmchen füllen und über Nacht zugedeckt kühlstellen. So können die Köpfchen am anderen Tag gestürzt und auch mit Sirup kalt genossen werden.
- Je nach Saison mit anderen Früchten, Beerenkompott oder Fruchtecoulis servieren.

Quelle: Judith Gmür-Stalder