

Orangengelee mit Sternanis

by **Andreas - Sonntag, März 22, 2009**

<http://mundgericht.de/index.php/orangengelee-mit-sternanis/>

Schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit.

4 Saftorangen

1 Zitrone

2 EL Zucker

2

1 Päckchen Gelatinepulver

Die Orangen und die Zitrone auspressen und in einem Topf mit den und dem Zucker 10 Minuten köcheln lassen. Den Abrieb einer Orange dazugeben. Dann das vorher aufgeweichte Gelatinepulver einrühren bis es sich aufgelöst hat.

Alles in kleine Förmchen geben und einige Stunden fest werden lassen.

Stürzen und mit einem Klacks Schlagsahne und einigen Obstspalten servieren.