**Orangencreme**

Zutaten (9 Personen)

4 Eier

6 EL Zucker

Orangenschale (von den frischen Orangen raffeln)

Orangensaft frisch ca. 3 dl.

Zitronensaft frisch (von 1 Zitrone)

2 1/2 TL Maizena

500 g Sauermilch

Zubereitung

Orangensaft sieben

Maizena in wenig Orangensaft einrühren und danach restlichen Orangensaft dazugeben

Danach mit den Eiern, dem Zucker, der Orangenschale und dem Zitronensaft mischen und unter ständigem Rühren langsam aufkochen

Sofort im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen

Sauermilch beigeben

Bis zum Servieren kühl stellen

(Orangen zur Garnitur)