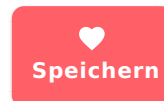




... > Zubereitungsarten > Frucht


Zimtorangen




★★★★☆ 3 (1 Bewertungen)

 1 Kommentar

 15 Min.

 simpel

 19.02.2020

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten


4   **Portionen**

4 große Orange(n)


1 TL Zimtpulver

1 EL Rohrohrzucker

Zubereitung

 Arbeitszeit ca. 15 Minuten

 Koch-/Backzeit ca. 5 Minuten

 Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Den Backofen auf 250 °C Gillfunktion vorheizen.

Die Orangen halbieren und entkernen. Mit einem scharfen Gemüsemesser oder einem gebogenen Grapefruitmesser das Fruchtfleisch vorsichtig von der weißen Innenschale lösen und zwischen den Trennhäuten einschneiden, sodass es sich nachher mit einem Löffel locker herauslösen lässt.

Die Orangenhälften mit der Schnittseite nach oben in eine flache Auflaufform setzen. Zimt und Zucker in einer Schale mischen und die Orangen gleichmäßig

damit bestreuen,

Die Orangen unter dem vorgeheizten Grill auf die oberste Schiene stellen und ca. 3 bis 5 Minuten gratinieren, bis der Zucker karamellisiert und goldbraun ist. Anschließend sofort servieren.

Rezept von

Zugolu

Weitere Rezepte von Zugolu

[Mehr >](#)

Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

 [Kommentar schreiben](#)

20.03.2020 16:04

patty89

Hallo
einfach, schnell und lecker
tolles Dessert
Danke für das Rezept
LG
Patty

[Antworten](#)

Folge uns



Unternehmen

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[brachsen rezepte](#), [bruschetta rezepte](#), [durchfall rezepte](#), [eierpfannkuchen rezepte](#),
[eiserwaffeln rezepte](#), [eiweisskuchen rezepte](#), [quarkbrot rezepte](#), [schlutzkrapfen rezepte](#),
[sommergericht rezepte](#), [zuchhnilsalat rezepte](#)

