

## Orangenflan an Dattelsauce

1 EL Rosinen*	) Rosinen über
40 ml Grand Marnier	) Nacht einlegen
1 ½ TL Agar-Agar-Pulver	in Wasser auflösen und 5 Min. in
3 EL Wasser	quellen lassen, dann mit
½ l Orangensaft*	) aufkochen und 10 Min.
2 EL Honig*	) bei schwacher Hitze köcheln lassen
1 TL abgeriebene Orangenschale	und
	Rosinen m. Flüssigkeit zum Orangensaft geben, erhitzen

Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, Flan hineingeben und 3 – 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Für die Sauce

150 g entsteinte Datteln*	30 Min in
200 ml Wasser	einweichen, mit dem Wasser pürieren

Den Rand des Flans mit einem Messer lösen, auf Teller stürzen und mit der Dattelsauce umgeben.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**