

Winterliche Füllung

Zutaten für eine Gans:

- 3 Bio-Orangen
- 150 g getrocknete Datteln, ohne Stein
- 200 g Spekulatius
- 50 g Walnusskerne
- eventuell etwas Sternanis

Zubereitung:

1. Orangen waschen, trocken reiben, filetieren und in Stücke schneiden. Datteln vierteln. Spekulatius zerbröseln. Nüsse grob hacken.
2. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel vermengen und anschließend in die Gans füllen.