Birneneis

Das Rezept für Birneneis ist ebenso einfach wie lecker und schmeckt nicht nur im Sommer herrlich erfrischend.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

750 g	Birnen
1 Stk.	Orange (die Schale)
200 ml	Orangensaft
150 g	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
150 g	Zucker

Zubereitung

1. Für das Birneneis die Birnen waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb passieren. Mit Zucker, Vanillezucker und Sahne verrühren.

2. Sahne, abgeriebene Orangenschale und Orangensaft untermischen und mit dem Schneebesen oder dem Handmixer alles 10 Minuten lang zu einer homogenen Masse verrühren. In die Eismaschine geben und gefrieren lassen.

Tipp

Das Birneneis mit Mandelblättchen oder Krokant garnieren und als Beilage zu Palatschinken servieren.