

Orangeneis

Eine köstliche Erfrischung an heißen Tagen: Nicht nur Kinder lieben dieses Rezept für Orangeneis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

| | |
|----------|-----------------------------|
| 150 ml | Schlagobers |
| 150 ml | Milch |
| 100 g | Zucker |
| 1 EL | Honig |
| 600 ml | Orangensaft |
| 1 Schuss | Zitronensaft |

Zubereitung

1. Für das Orangeneis Schlagobers und Milch in einen Topf geben und erhitzen. In einer großen Schüssel Zucker mit Honig verrühren, dann die Milch-Sahne-Mischung unterrühren. Alles wieder in den Topf gießen und unter ständigem Rühren 2 Minuten lang erhitzen, aber nicht kochen lassen!
2. Masse in eine Schüssel füllen und 5 Minuten lang kräftig schlagen, dabei langsam aber stetig den Orangen- und Zitronensaft dazu gießen. Abkühlen lassen, bis sie sehr kalt ist. Weitere 10 Minuten kräftig rühren, dann in die Eismaschine geben und dort gefrieren lassen.

Tipp

Das Orangeneis schmeckt wunderbar mit Schokoladensauce oder als Beilage zu Palatschinken.