

# 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   | <a href="#">Schlagobers</a> |
| 150 ml   | Milch                       |
| 100 g    | <a href="#">Zucker</a>      |
| 1 EL     | <a href="#">Honig</a>       |
| 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.