Rezept

Cremiges Orangen-Eis am Stiel

Ein Rezept von Cremiges Orangen-Eis am Stiel, am 12.10.2024

Zutaten

- **3** Bio-Orangen
- **1 EL** Orangenlikör (nach Belieben)
- **50 g** Mascarpone
- **4 EL** Zucker
- **250 g** Sahne

Außerdem

- **6** Stieleisformen à ca. 50 ml (nach Belieben andere Förmchen und Stiele)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 17 g F, 2 g EW, 17 g KH

Zubereitung

1. Orangen heiß waschen, abtrocknen. Die Schale von 2 Orangen fein abreiben. 1 TL Schale mit 1 EL Zucker vermischen und zum Garnieren beiseitestellen. Alle Orangen halbieren, den Saft auspressen.

2. Für den Sirup Orangensaft und übrige Schale mit 50 ml Wasser und 3 EL Zucker in einen Topf geben, unter Rühren aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Nach Belieben Orangenlikör unterrühren. Orangensirup zum Abkühlen 10 Min. in das Tiefkühlfach stellen.

3. Die Sahne cremig schlagen, Mascarpone und gekühlten Orangensirup unterrühren. Die Creme auf die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.

4. Vor dem Servieren das Orangen-Eis aus den Formen nehmen. Sobald die Oberfläche leicht schmilzt, das Eis mit dem beiseitegestellten Orangenzucker bestreuen und am besten sofort genießen.