

Rezept

Fruchtiges Orangeneis

Ein Rezept von Fruchtiges Orangeneis, am 26.04.2024

Zutaten

330 ml frisch gepresster Orangensaft (von ca. 4 Orangen)

10 g Speisestärke

3 EL Zitronensaft

ca. 2 EL Orangenmarmelade oder Orangenblütenhonig

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Den Orangensaft in einen Topf gießen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft anrühren und mit einem Schneebesen unter den Saft rühren. Unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 2 Min. köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen und die Marmelade oder Honig unterrühren. (Wer keine Orangenschalenstückchen im Eis möchte, sollte die Marmelade vorher mit einem Pürierstab durchmischen.) Die Masse abschmecken, eventuell noch etwas Marmelade dazugeben.
2. Die Eismasse in Förmchen füllen und mindestens 4 Std. gefrieren lassen.