

Rezept

Orangeneis mit Sirup

Ein Rezept von Orangeneis mit Sirup, am 19.04.2024

Zutaten

1 Bio-Orange	250 ml Orangensaft
1 EL Honig	80 g Zucker
2 EL Orangenmarmelade	300 g Sahne
2 Eigelbe	1 Ei (Größe M)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Die Orange waschen, abtrocknen, die Schale abreiben, den Saft auspressen. Saft und Schale mit Orangensaft, Honig, 40 g Zucker und Orangenmarmelade in einen Topf geben, unter Rühren einmal aufkochen und 2 Min. köcheln lassen. Die Hälfte des Sirups kühl stellen.
2. Sahne erhitzen. Übrigen Sirup mit Eigelben, Ei und übrigem Zucker in einem Schlagkessel glatt verrühren. Die Sahne untermischen. Alles über dem heißen Wasserbad mit einem flachen Schneebesen in 10 Min. cremig aufschlagen. Eismasse im eiskalten Wasserbad kalt rühren und im Kühlschrank 30 Min. durchkühlen lassen.
3. Gut gekühlte Eismasse in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen. Restlichen Orangensirup bei laufendem Motor dazugeben und kurz durchrühren. Das Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und ins Tiefkühlfach stellen.