

Rezept

Sahniges Joghurteis mit Orangensauce und Krokant

Ein Rezept von Sahniges Joghurteis mit Orangensauce und Krokant, am 16.04.2024

Zutaten

2 Eier (Größe M)	200 g Naturjoghurt (3,5 % Fett)
200 g Sahne	70 g Zucker
Salz	3 EL griechischer Weinbrand (z.B. Metaxa, nach Belieben)
2 gehäufte EL Zucker	½ Bio-Orange
1 EL Orangeat	1 EL Korinthen
60 g Zucker	1 EL Zitronensaft
2 EL Walnusskerne	Eismaschine

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen (ca. 550 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 300 kcal

Zubereitung

1. Für das Eis die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Joghurt, der Sahne und dem Zucker verrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee unter die Eigelbmischung heben. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 40 Min. cremig fest gefrieren lassen.
2. Inzwischen für die Sauce 3 EL Wasser, den Weinbrand und den Zucker sirupartig einkochen. Die halbe Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Das Orangeat hacken. Den Orangensaft und die -schale sowie die Korinthen und das Orangeat unter den Sirup rühren. Auskühlen lassen.
3. Für den Krokant den Zucker mit dem Zitronensaft hell karamellisieren lassen. Die Walnüsse mittelgrob hacken und unter den Karamell rühren. Auf ein Backpapier geben und erkalten lassen.
4. Das Eis mit einem Gummispatel aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen. Den Krokant in Stücke brechen und mit dem Eis und der Orangensauce servieren.