Rezept

Sahniges Orangen-Quark-Eis

Ein Rezept von Sahniges Orangen-Quark-Eis, am 09.09.2025

Zutaten

2	Bio-Orangen
70 g	Zucker
200 ml	Milch
3	Eigelb (Größe M)
	Eismaschine
150 g	Sahnequark
2 EL	Orangenmarmelade
300 g	Sahne
	Zesten von 1 Bio-Orange zum Garnieren (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 8 Portionen (ca. 900 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Pro Portion** Ca. 410 kcal

Zubereitung

1. Die Orangen heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Den Sahnequark mit dem Saft glatt rühren. Orangenschale, 30 g Zucker und die Marmelade unter den Quark rühren. Kalt stellen.

2. Die Milch und die Sahne in einem Topf erhitzen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker in einer hitzebeständigen Rührschüssel mit einem Schneebesen gut verrühren. Unter ständigem Rühren die warme Sahnemilch unterrühren und die Masse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig aufschlagen. Die Masse in eine kalte Schüssel gießen. Auf ein kaltes Wasserbad setzen und noch ca. 10 Min. weiterrühren. Die Orangen-Quarkcreme unterrühren und die Mischung zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

3. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in ca. 50 Min. cremig fest gefrieren lassen. Das fertige Eis sofort - nach Belieben mit Orangenzesten garniert - servieren oder in einer Gefrierbox mit Deckel tiefkühlen.