

Eis-Orangen

Zubereitungsdauer: 3 h. · Schwierigkeitsgrad: sehr einfach · vegan

Portionen

4 P.

Zutaten

4 St. große Sóller-Orangen
60 g Zucker
1 TL Vanillezucker
4 EL Milch/Kokosmilch
150 g Schlagsahne/Sprühsahne/Sojasahne

Zubereitung

Von den Orangen einen „Deckel“ abschneiden und aufbewahren, das Fruchtfleisch vorsichtig auskratzen und durch ein Sieb passieren, man benötigt 250 ml Orangensaft.

Die Milch mit den beiden Zuckersorten aufkochen und etwa 1 Minute köcheln lassen. Den Orangensaft dazugeben, verrühren und erkalten lassen.

Die Sahne schlagen bzw. die Sprühsahne auf der Küchenwaage abwiegen und sie dann zügig unter den Orangensud heben.

Die Orangengehäuse mit der Masse füllen, den „Deckel“ daraufsetzen und für mindestens 3 Stunden in das Tiefkühlfach geben.

Die Orangen 5-10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühlfach nehmen.

Tipp: Sie können das Orangeneis geschmacklich mit einer Prise Zimt aufpeppen oder ein paar Blättchen fein gehackter Zitronenmelisse dazugeben.