

Orangen- und Zitroneneis

Von Berenike Gerster, Wiesbaden

Zutaten jeweils für 4 Portionen

Orangeneis

7 Bio-Orangen
50 ml Orangensaft
130 g Mascarpone
6 EL Puderzucker

Zubereitung

Die Schale von einer Orange abreiben, dann 5 Orangen schälen und Filets herausschneiden und anschließend diese 6 Orangen auspressen. Fruchtfleits und Saft in einen Gefrierbeutel geben und liegend in den Tiefkühler einfrieren.

Die letzte Orange halbieren, auspressen und die Schalenhälften einfrieren. Orangensaft, Mascarpone, Puderzucker und die Orangenschalen mit dem Pürierstab vermischen.

Die gefrorenen Orangenfilets mit dem Saft zerkleinern und unter die Mascarpone Mischung unterheben. Danach wieder pürieren. Die kalte Masse in die gefrorenen Orangenschalen füllen und sofort servieren

Zitroneneis

2 Biozitrone
250 g Sahne
200 g gezuckerte Kondensmilch

Zubereitung

Die Zitronen heiß abwaschen, die Schale abreiben und anschließend auspressen.

Die Sahne cremig aufschlagen und die Kondensmilch mit dem Zitronensaft und der Schale unterheben. Die Masse in ausgepresste Zitronenhälften füllen und einfrieren.

Wer cremiges Eis haben möchte, sollte in der ersten Stunde des Einfrierens alle 15 Minuten die Masse gut durchrühren.