

Orangen-Eis selbstgemacht

Für 2 Personen:

2 Blatt Gelatine 5 unbehandelte Orangen 70 g Zucker
1/2 Zitrone 200 g Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Jeweils das obere Drittel von vier Orangen abschneiden. Sieb auf eine Schüssel setzen. Fruchtfleisch aus den übrigen vier Orangendritteln mithilfe eines Löffels herauslöfeln, bis kein Fruchtfleisch mehr in der Frucht ist. Fruchtfleisch in das Sieb geben. Saft aus dem Orangenfruchtfleisch durch das Sieb in den Topf ausdrücken und den Saft der abgeschnittenen, oberen Orangendrittel ebenfalls dazugeben.

Dann den Topf mit dem Orangensaft auf den Herd stellen, etwas Orangenschale von der noch ganzen Orangen abreiben und zum Orangensaft geben. Zucker und Saft der halben Zitrone dazugeben. Eingeweichte Gelatine ausdrücken, zum Orangensaft geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Anschließend auf 250 ml einköcheln lassen. Abgemessene Flüssigkeit in eine Schüssel geben, erst ca. 15 Minuten bei Raumtemperatur abkühlen lassen, dann im Kühlschrank auskühlen lassen.

Anschließend geschlagene Sahne unter die Orangenflüssigkeit rühren und das Ganze in die ausgehöhlten Orangen gießen. Dann die gefüllten Orangen ins Gefrierfach stellen und durchfrieren lassen.

Steffen Henssler am 28. September 2023