

Birnen - Eis

Kategorien: Süßspeise, Eis, Früchte

Zutaten für: 1 Kg Eis

750	Gramm	Reife Birnen; mit zartem Weißen Fruchtfleisch
150	Gramm	Zucker
1	Pack.	Vanillezucker
150	Gramm	Sahne
1		Unbehandelte Orange

Anleitung:

Ein Rezept ergibt ca. 1 kg Birneneis.

Die Birnen waschen, schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Das Birnenmus sollte pro Rezept für 1 kg Eis 450 g betragen.

Mit einem Schneebesen oder elektrischen Rührer den Zucker, Vanillezucker, Sahne, abgeriebene Orangenschale und den durchgeseihten Orangensaft beimischen und alles zehn Minuten lang rühren.

Die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen.