

Orangen - Karamel - Eis

Kategorien: Früchte, Eis

Zutaten für: 500 Milliliter

1		Orange
20	Gramm	Butter
120	Gramm	Zucker
200	ml	Orangensaft; frisch gepresst
200	Gramm	Suesse Sahne
20	ml	Orangenlikoer; (bei Kindern Weglassen)

Anleitung:

Grundzubereitung

1. Die Orange so dick schaelen, dass die weisse Haut voellig entfernt ist, dann die Filets zwischen den weissen Haeutchen herausschneiden und die Fruchtstueckchen zugedeckt ins Gefrierfach stellen.
2. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, den Zucker zugeben und bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren braeunen.
3. Die Masse mit dem Orangensaft abloeschen, dann die Sahne einruehren.
4. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Mischung in ein kuehles Gefaess fuellen und abkuehlen lassen.

Zubereitung im Eis-Profi

5. Die Masse zugedeckt 1 Stunde im Kuehlschrank oder 20 Minuten im Gefrierfach vorkuehlen.
6. anschliessend den Orangenlikoer unterruehren und die Eismasse in den gekuehlten Behaelter der Eismaschine fuellen.
7. Nach 20 Minuten Gefrierzeit die eisgekuehlten Orangenstueckchen unterziehen und die Eismasse weitere 30 Minuten gefrieren lassen. Die Eiscreme eventuell einige Minuten im Eisbehaelter nachfrieren lassen, dabei das Ruehrwerk ausschalten.

Zubereitung im Gefriergeraet

Die Eismasse in einen flachen Gefrierbehaelter fuellen und zugedeckt im Gefrierfach 2 Stunden bei mindestens -18 Grad festwerden lassen. Die Eiscreme mit einer Gabel gut durchruehren und die Orangenstueckchen unterziehen. Das Eis weitere 3-5 Stunden gefrieren. Waehrend dieser Zeit hin und wieder die aeusseren gefrorenen Schichten mit einem Kochloeffel nach innen ruehren. Die Eiscreme vor dem Servieren ein paar Minuten im Kuehlschrank weich werden lassen.