

Preiselbeer - Eis mit Orangensauce

Kategorien: Eis, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

300	ml	Preiselbeervollfrucht
100	ml	Mineralwasser
2		Zitronen; den Saft
8	Essl.	Ahornsirup
4	klein.	Eiweiß
60	Gramm	Butter
200	ml	Orangensaft
4	Prisen	Lebkuchengewürz
		Schale von 2 unbehandelten
		Orangen

Anleitung:

Preiselbeeren mit Mineralwasser, Zitronensaft und vier Esslöffel Sirup in der Eismaschine verrühren. Die Mischung im Behälter der Maschine zwei Stunden gefrieren lassen, dabei mehrmals umrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Fruchtmischung mischen. Die fertige Masse ins Tiefkühlfach stellen.

Butter schmelzen, Orangensaft zugeben und etwas einkochen lassen. Mit restlichem Ahornsirup und Lebkuchengewürz süßen. Orangenschale in dünne Streifen schneiden und unter die Sauce mengen. Eis mit dem Mixer gut durchmischen. Mit einem Esslöffel Portionen abstechen und auf einen Teller geben. Orangensauce mit anrichten.

Guten Appetit!