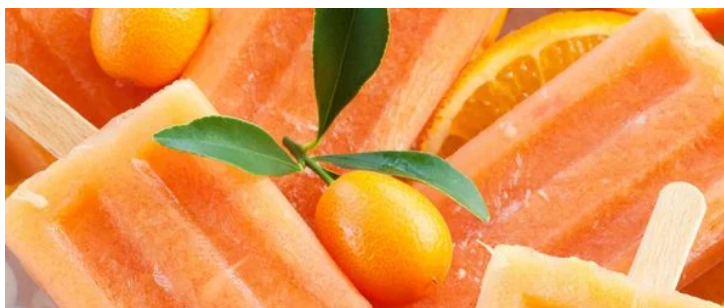




Orangen-Eis am Stiel



60 Min.



mittel



6 Portionen



glutenfrei



laktosefrei



ohne Nüsse

Schritt 1

Für das Orangen-Eis am Stiel die Orangen und Zitronen auspressen und die Säfte vermischen.

Schritt 2

Aus den Kumquats 6 dünne Scheiben schneiden. Je eine Scheibe in die Eisformen geben.

Schritt 3

Mit dem Saft aufgießen. Den Honig einrühren.

Schritt 4

Die Formen für 1 Stunde ins Gefrierfach stellen.

Schritt 5

Wenn die Flüssigkeit schon etwas fester geworden ist, die Holzstäbchen hineinstecken.

Schritt 6

Das Orangeneis am Stiel für mehrere Stunden komplett durchgefrieren lassen (am besten über Nacht).

Zutaten

- ♥ 250 ml Orangensaft (frisch gepresst)
- ♥ 100 ml Zitronensaft (frisch gepresst)
- ♥ 2 Esslöffel Honig
- ♥ 2 Kumquats
- ♥ 6 Stück Holzstäbchen
- ♥ Kühlform "Lutscher"



ADEG Kochtipp

Um das Orangeneis am Stiel besser aus der Form lösen zu können, entweder die Form mit der Hand anwärmen oder kurz unter warmes Wasser halten.