

Jetzt wird's Orange.

Immer nur Eis in der Waffel kaufen? Oder im Becher? Probiert doch mal selbstgemachtes Eis in Orangenschalen! Das macht Spaß und sieht super aus. Fessie verrät euch, wie das Eis in die Frucht kommt.

Ihr braucht für 2 Eis-Orangen:



Außerdem braucht ihr:

1 Handrührgerät, 1 scharfes Küchenmesser, 1 feine Reibe und 1 Schüssel

Und so einfach geht's:

Als Erstes wäscht ihr die Orangen mit warmem Wasser ab. Dann schneidet ihr von zwei Orangen einen Deckel ab. Sie sollten möglichst gerade stehen. Wenn sie schief stehen, schneidet sie unten einfach gerade. Jetzt muss das Fruchtfleisch raus aus der Frucht! Schneidet es mit dem Messer vorsichtig rundherum ein. Bittet hier am besten einen Erwachsenen zu Hilfe.



Versucht dabei den Saft der Orangen aufzufangen. Das restliche Fruchtfleisch drückt ihr auch noch aus. Ihr braucht am Schluss 125 ml Orangensaft. Von der dritten Orange reibt ihr vorsichtig etwas Schale ab. Am besten nicht das Weiße mitreiben – denn das schmeckt leicht bitter. Ihr braucht ca. 1 Esslöffel davon.

Jetzt geht's an die Füllung! Kocht in einem kleinen Topf die Milch mit dem Zucker. Lasst die Mischung vorsichtig 1 Minute lang köcheln. Danach müsst ihr sie erst mal abkühlen lassen. In der Zwischenzeit könnt ihr die Sahne mit dem Handrührer steif schlagen.

Die Milch ist kalt? Prima, dann geht es weiter. Verrührt nun in einer Schüssel die Sahne, den Saft, die Zuckermilch und die Schale. Füllt die Mischung in die ausgehöhlten Orangen. Und jetzt: mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach damit. Zum Servieren setzt ihr den Orangen wieder ihr Deckelchen auf.



Fessies Tipp:

Überrascht eure Freunde damit! Die haben garantiert keine Ahnung, dass in der Orange leckeres Eis steckt. Guten Appetit!

