

ORANGEN-EIS

Der Sommer kommt und die beste Erfrischung ist ein selbst gemachtes Orangeneis.
Wir lieben unser Eis und es darf auf keiner Grillparty bei uns mehr fehlen!

PORTIONEN 8 Eis am Stiel

½ Ananas

4 Süsse Susi Orangen

4 EL Honig oder Dattelsirup/Kokosblütensirup

- ① Die Orangen auspressen.
- ② Die Ananas mit einer Saftpresse zu Saft pressen. Wer keine Saftpresse besitzt, kann die Ananas im Mixer ganz fein pürieren und durch ein Nussmilchbeutel oder Tuch geben und den Saft somit auspressen. Das klappt auch sehr gut!
- ③ Orangensaft und Ananassaft in eine Schüssel geben und mit Honig oder Sirup süßen.
- ④ Die Mischung nun in Eisförmchen geben, Holzstiele hineindrücken und im Gefrierschrank mindestens 10 Stunden gefrieren lassen.