

DIE SÜSSE SUSI ORANGEN-EIS mit Orangenfilets für 4 kleine Portionen

Zutaten:

1 Esslöffel Honig,

75 ml Milch,

75 ml Sahne,

300 ml Saft aus **DIE SÜSSE SUSI** Orangen gepresst,

1 Zitrone ,

50 g Zucker,

1/2 Teelöffel Vanilleextrakt,

DIE SÜSSE SUSI Orangen, zur Dekoration, zum Filetieren oder zum Genießen.

Zubereitung:

- Die Milch und die Sahne in einem Topf zum Kochen bringen.
 - Den Topf von der Kochstelle nehmen und den Zucker mit dem Honig einrühren.
 - Diese Masse nochmals 2 Minuten erhitzen, aber keinesfalls kochen.
 - Jetzt wird die Mischung in der Küchenmaschine aufgeschlagen und abgekühlt.
 - **DIE SÜSSE SUSI** Orangen und die Zitrone auspressen.
 - Den Saft in die aufgeschlagene und erkaltete Milch-Sahne-Zucker-Honig-Mischung langsam einrühren. Den Vanilleextrakt unterrühren.
 - Nun die gesamte Menge in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.
 - In die gewünschte Form bringen und im Eisfach bis zum Servieren aufbewahren.
- GUTES GELINGEN und Guten Appetit!