



Zutaten

- 150 g Sahne
- 100 g Milch
- 20 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 2-3 EL Sevilla-Orangenmarmelade

Dessert

Sevilla-Orangen-Eis

Entdecken Sie unser köstliches Sevilla-Orangen-Eis! Einfach nachzukochen und perfekt für heiße Tage. Jetzt Rezept ausprobieren bei Kochateliers!

So wird's gemacht:

1. Abgeriebene Schale von 1/4 unbehandelten Orange
2. Alle Zutaten außer Eigelb aufkochen. Eigelb mit etwas heißer Flüssigkeit anrühren. Anschließend zusammen im Topf auf ca. 80 °C unter Rühren erhitzen (Nicht mehr Kochen). Eismasse durch ein Sieb geben und in der Eismaschine frieren. Marmelade unter die gefrorene Eismasse heben.