





# Mandarinen-Kaki-Eis

Ein super-fruchtiges Joghurt-Eis mit Mandarinen-Saft, Kakis und frischem Ingwer - fein abgeschmeckt mit Zimt und Piment.

etwa 8 Portionen    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Mandarinen-Kaki-Eis:

etwa 8 Mandarinen  
1 Kaki (etwa 300 g)  
1 Stück Ingwer, etwa 10 g  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker  
50 ml frisch gepresster Zitronensaft  
150 g Joghurt  
1 Msp. gemahlener Zimt  
etwa 1 Msp. gemahlener Piment  
1 Pr. Salz  
1 Msp. Kurkuma

Wie mache ich ein fruchtiges Joghurt-Eis in der Eismaschine?:

### 1 Früchte und Saft vorbereiten:

Den Behälter der Eismaschine rechtzeitig in das Tiefkühlfach stellen. Mandarinen auspressen und 400 ml Saft abmessen. Kaki schälen und in Stücke schneiden. Ingwer schälen.

### 2 Joghurt-Eis zubereiten:

Kakistücke mit Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Ingwer in einem Topf bei mittlerer Hitze weich dünsten. Mandarinen- und Zitronensaft, Joghurt und Gewürze dazugeben und pürieren. Die Masse durch ein Sieb geben. Dann in den Behälter der Eismaschine füllen und etwa 1 Std. gefrieren. Das Eis ist fertig, wenn es eine cremig - leicht feste Konsistenz hat. Eis umfüllen und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

### 3 Eis vor dem Servieren etwa 10 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen. Dann mit einem Eisportionierer Kugeln abstechen und nach Belieben mit Obst garnieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Eis gut im Voraus zubereiten.
- Servieren Sie zu dem Eis eine warme Schoko-Nougatsoße.
- Geben Sie noch zusätzlich unter das Eis 2 EL Kakao-Nibs.
- Statt einer Kaki können Sie auch Sharons verwenden.

