

Mohn-Marzipaneis mit Orangensoße

Ein leckeres Eis für die Weihnachtszeit mit einer fruchtigen Soße

etwa 6 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 18 cm):

Backpapier

Zutaten:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

400 g Schlagsahne

1 Be. Dr. Oetker Crème double

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back

Orangensoße:

2 Orangen

300 ml frisch gepresster

Orangensaft (etwa 3 Orangen)

1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße

Bourbon-Vanille ohne Kochen

1 Vorbereiten:

Die Hälfte des Marzipans grob raspeln. **100 g Sahne** in einem Topf aufkochen, Marzipanraspel unter Rühren mit einem Schneebesen darin auflösen. Masse in eine Rührschüssel geben, restliche Sahne, Crème double und die Hälfte Mohn-Back unterrühren. Masse 40 Min. in einer Eismaschine gefrieren lassen. **Hinweis:** Bitte Gebrauchsanleitung des Herstellers beachten.

2 Zubereiten:

Inzwischen Springform mit Backpapier auslegen. Übriges Marzipan zwischen Frischhaltefolie zu einem Kreis (Ø 18 cm) ausrollen. Obere Folie abziehen und übriges Mohn-Back auf dem Marzipan verstreichen.

- 3 Die Hälfte der Eismasse in der Springform glatt streichen, Marzipanplatte mit der Mohnseite nach unten darauflegen. Folie abziehen. Restliches Eis darauf glatt streichen. Eis nochmals 2 Std. gefrieren.



4 Orangensoße:

Orangen schälen, weiße Haut dabei mit entfernen, Fruchtfilets herausschneiden, Saft dabei auffangen. 300 ml Orangensaft in eine Rührschüssel geben, Soßenpulver mit einem Schneebesen 1 Min. einrühren. Soße bis zum Servieren kalt stellen.

5 Eis aus der Form lösen, in Stücke schneiden, mit Orangensoße und Orangenfilets servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von frisch gepresstem Orangensaft können Sie auch Handelsware verwenden.
- Wenn Sie keine Eismaschine haben, gefrieren Sie die Eismasse in der Rührschüssel mind. 2 Std. und rühren diese ab und zu um.

