



Orangen-Grapefruit- Buttermilch-Eis

Zubereitungszeit: 60 Minuten + Gefrierzeit!

Zutaten:

- 200 g Sahne
- 300 ml Buttermilch
- 60 g Puderzucker
- 90 ml Grapefruitsaft
- 75 g Orangenmarmelade, stückig
- 1 Tl Orangenextrakt
- Vanille, gemahlen



Sonstiges:

- Eismaschine

Zubereitung:

1. Sahne steif schlagen
2. In einer zweiten Schüssel Buttermilch, Puderzucker, Orangenextrakt und Marmelade mischen
3. Grapefruitsaft und etwas Vanille unterrühren
4. Die Sahne vorsichtig mit dem Schneebesen unterrühren
5. Eismischung in die Eismaschine geben und ca. 40 Minuten rühren
6. In einen Gefrierbehälter umfüllen und für mehrere Stunden einfrieren