

🍊 🍋 Eis selber machen - Orange & Zitrone! 🍋 🍊

🍊 Orangeneis

Zutaten:

- 300 ml frisch gepresster Orangensaft (ca. 4-5 Orangen)
- 200 ml Sahne
- 100 g Zucker oder Honig (nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker oder etwas Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Orangensaft, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Sahne steif schlagen und unterheben.
3. In eine Gefrierbox füllen und mindestens 4-5 Stunden einfrieren. Zwischendurch umrühren.



Zitroneneis


Zutaten:


- 200 ml frisch gepresster Zitronensaft (ca. 4 Zitronen)
- 200 ml Wasser
- 150 g Zucker
- 200 ml Naturjoghurt oder Sahne

Zubereitung:

1. Zucker im Wasser auflösen (leicht erwärmen) und abkühlen lassen.
2. Zitronensaft und Zuckerwasser mischen.
3. Joghurt oder Sahne unterrühren.
4. In eine Schale füllen, einfrieren und zwischendurch umrühren.

 **Warum braucht Zitroneneis Wasser - aber Orangeneis nicht?**

 Orangensaft ist süß und enthält schon viel Wasser. Deshalb braucht man kein extra Wasser.

 Zitronensaft ist sehr sauer. Damit das Eis lecker schmeckt, mischt man Wasser und Zucker dazu.

