

August : Sommer, Ferien, Strand, Hitze...

August: Summer, holidays, beach, heat

*Eis selber machen – cool!*



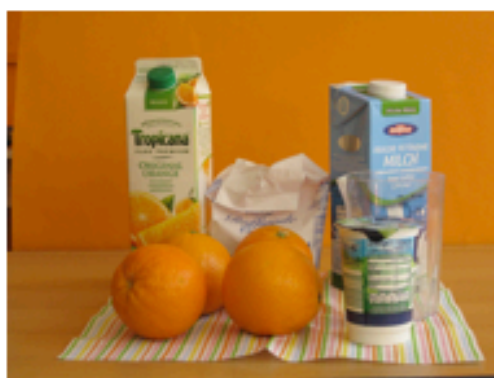
*Ice cream do it yourself- cool!*



### Orangeneis in der Orange

Zutaten:

Für 4 Personen  
4 Bio-Orangen  
evt. etwas Orangensaft  
60 Gramm Zucker  
2 EL Milch  
150 Gramm Schlagsahne



### Ice cream Orange

Ingredients:

For 4 persons  
4 bio oranges  
Little bit of orange juice  
60 g of sugar  
2 spoons of milk  
150 grams cream



**Zubereitung** Die Orangen gründlich abspülen, oben einen Deckel abschneiden und das Fruchtfleisch herauskratzen. Fruchtfleisch auspressen - es sollten 250 ml Saft sein, evtl. mit Orangensaft auffüllen. Zucker mit der Milch in einem kleinen Topf aufkochen und 1 Minute kochen lassen, den Orangensaft zugeben. Gut kühlen, dann die Schlagsahne steif schlagen und unterziehen. Die Masse in die ausgehöhlten Früchte geben und mindestens 3 Stunden einfrieren.

**Tipp!** Schneller geht es mit frisch gepresstem O-Saft aus dem Supermarkt. Statt der Orangen einfach kleine Tassen nehmen.

**Preparation** Wash the oranges properly, cut the cover and scrape out the pulp. Press out the pulp- it should be 250 ml juice-, if not add orange juice.

Put the sugar and milk in a little pot and let it cook for a minute. Add now the orange juice. Let it get really cold, then strike the cream and mix it carefully with the rest. Fill the mixture in the empty oranges and put them at least 3 hours in the freezer.

**Tipp!** If you need to prepare it faster, just use orange juice of the supermarket and fill it in little cups.