

AUFWAND  
**klein**

KOCHDAUER  
**20 Min.**

SAISON  
**Winter**

HERKUNFT  
**Italien**

## MANDARINEN-GLACE



Rezept: Franziska Zehnder, Kölliken - Foto: compactcook.com

### KURZ VORGESTELLT

Erst zu Beginn des 19. Jh. fanden die Mandarinen den Weg von China in den Mittelmeerraum. Heute ist ihr Duft nicht mehr aus der Weihnachtszeit wegzudenken. Die Mandarinen-GLACE passt bestens ins Festmenu.

### ZUTATEN (4 PERSONEN)

150 g	Zucker	4 dl	Rahm
5	Mandarine	1 Spr	Zitronensaft

### ZUBEREITUNG

1. Schale von Mandarinen mit feiner Raffel abreiben. Zucker und Mandarinen-Abrieb gut durchrühren und etwas stehen lassen.
2. Mandarinen auspressen, wenig Zitronensaft zugeben. Mandarinenzucker zugeben und gut vermischen.
3. Rahm steif schlagen und Saft-Zucker-Mischung unterziehen.
4. Im Tiefkühler oder in der Glacemaschine gefrieren.