AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	20 Min.	Winter	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 Mandarinenglace 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 Glacémaschine gefrieren.