



# Buttermilch Eis Zitrone

## mit Orangenmus



### Zutaten

500 Milliliter	<i>Buttermilch</i>
6 Esslöffel	<i>Honig</i>
1	<i>Zitrone</i>
3	<i>Orangen</i>
200 Milliliter	<i>Schlagsahne</i>
2 Esslöffel	<i>Zucker</i>
¼ Teelöffel	<i>Zimt</i>
2	<i>Äpfel (säuerlich)</i>



### Zubereitung

1. eine Zitrone und eine Orange unter warmen Wasser gut abbürsten
2. die Schale der beiden Früchte fein abreiben
3. die Buttermilch, den Honig und die abgeriebene Schale vermischen
4. die Masse gut durchkühlen lassen
5. die Sahne steif schlagen und unter die Masse geben
6. die Masse in eine Eismaschine geben und warten, bis die Masse cremig fest ist
7. hat man keine Eismaschine, die Masse beim Gefrieren immer wieder durchrühren
8. zum Servieren eine Orange in Fäden abpellen

### Zubereitung Orangenmus

9. die Äpfel waschen, schälen und entkernen
10. anschließend in Würfel schneiden
11. die letzte Orange schälen und diese und die bereits geschälte Orange in kleine Stücke schneiden
12. Äpfel und Orangen Stücke in einem Topf kurz aufkochen
13. den Zucker dazu geben
14. alles zugedeckt bei mittlerer Hitze circa 15 Minuten dünsten
15. dabei gelegentlich umrühren
16. den restlichen Honig unterrühren
17. mit dem Zimt würzen und abschmecken
18. zum Servieren das Buttermilch-Eis mit den Fäden und dem Orangenmus betreufeln