

In Honig geschwenkte Orangenfilets auf Vanilleeis



Zutaten:

pro Person
1 reife
½ Esslöffel
½ Esslöffel
2 Kugeln

Orange
Honig
Zucker
Vanilleeis

Zubereitung:

1. Orangen schälen.
2. die weiße Haut entfernen.
3. die Orange in Stücke filetieren.
4. den Zucker in eine Pfanne geben.
5. verflüssigen lassen.
6. die gleiche Menge Honig dazugeben.
7. miteinander vermischen.
8. die Orangenfilets dazugeben.
9. ausreichend in dem Honigsirup schwenken.
10. wer mag kann den Honig sirup noch mit einem Schuss Orangenlikör verfeinern
11. noch lauwarm auf das Vanilleeis geben.