

Blueberry-Muffins

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Suessspeise

Dessert

Eis

Gebaeck

Orange

* HIPPEN

75 g Butterschmalz

150 g Zucker

75 g Mehl

3 Eiweiß

1/2 ts Koriander, gemahlen

1/2 ts Ingwer, gemahlen

1/2 Vanilleschote: Mark

* SORBET

5 Blutorangen (350 ml Saft)

1 Blutorange; Filets

1 Zitrone

175 ml Zuckerrohrsirup

* QUELLE

-Brigitte Sammelrezept 2/98

-erfasst von Petra Holzapfel

Butterschmalz schmelzen, etwas abkühlen lassen und mit Zucker, Mehl, Eiweiß und den Gewürzen verrühren. Eine Stunde kalt stellen. Pro Portion 2 Teigkreise (10 cm Durchmesser) portionsweise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 8-10 Minuten goldbraun backen. Sofort nach dem Backen die Hippen über umgedrehte kleine Tassen legen und leicht andrücken. Für das Sorbet die Blutorangen und die Zitrone auspressen und mit Zuckersirup verrühren. In die Eismaschine füllen und etwa 30 Minuten gefrieren lassen. Oder: Flüssigkeit in einer flachen Schüssel für mindestens 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Immer wieder mit einer Gabel durchrühren. Restliche Orange so dick schälen, dass die weiße Haut mit entfernt ist. Orangenfilets aus den Trennwänden schneiden. Sorbet mit den Orangenfilets in den Hippen anrichten.