

Ahornsirup-Halbgefrorenes mit glasierten Orangen

Für 4 Personen:

150 g Ahornsirup

3 dl Rahm

½ TL Ingwer

Saft einer halben Zitrone

2 dl Wasser

100 g Ahornsirup

1 Stück Ingwerwurzel

1 Orange, geviertelt,

in dünne Scheiben geschnitten

1 EL gehackte Pistazien zum Bestreuen

Ahornsirup, Rahm, Ingwer und Zitrone schaumig rühren, bis die Masse dicklich wird, in eine Form füllen und im Tiefkühler durchfrieren lassen. Wasser, Ahornsirup und Ingwerwurzel aufkochen, Orangen darin 15-20 Minuten weich köcheln. Das Halbgefrorene auf Tellern anrichten, die lauwarmen Orangen dazulegen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.