

Mohnglace auf Grand Marnier Orangen

- 4 **Portionen Vanille Glace**
- 3 EL **Mohnsamem**

- 4 dl **Orangensaft**
- 4 **Orangen**
- 4 EL **Zucker**
- 4 EL **Grand Marnier** (oder mehr)

Vanilleglace warm werden lassen, mit den Mohnsamem Vermengen und wieder in den Tiefkühler stellen (ca. 90 Min.)

Eine Orange lauwarm abwaschen, trocknen und etwas Rinde abraspeln.

Allen Orangen mit dem Messer schälen, so dass auch die weissen Häutchen entfernt werden.

Orangen in nicht allzu dünne Scheiben schneiden.

Orangensaft, abgeriebene Schale, Zucker und Grand Marnier aufkochen und die Orangenscheiben hineinlegen. Unter zeitweiligem Wenden 5 Min. köcheln.

Orangenscheiben herausnehmen und kranzartig auf 4 Teller anrichten.

Den Saft wieder auf die Herdplatte geben und etwas einkochen lassen.

Mohnglace in 4 Portionen schneiden oder mit dem Eisportionierer Kugeln formen, in die Mitte der Orangenkränze anrichten und mit der heissen Sauce überträufeln.