

## Raketenglace

- einfach  
 mittel  
 schwierig

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min. / Gefrieren: ca. 1¼ Std.  
Für 8 Champagnerkelche aus Plastik von je ca. 1 dl

1½ dl Wasser  
100 g Zucker  
ca. 2 Zitronen



### Zitronenglace

1. Wasser mit dem Zucker in einer kleinen Pfanne unter gelegentlichem Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min. köcheln.
2. Zitronen auspressen, Saft (ergibt ca. 1½ dl) zum Zuckersirup geben, auskühlen.



2 6er-Eierkartons  
8 Kaffeelöffel aus Plastik  
8 Champagnerkelche aus Plastik von je ca. 1 dl, ohne Stiel

3. In jeden Eierkarton 4 Kreuze einschneiden, sodass die Champagnerkelche in die Einschnitte hineingedrückt werden können (siehe Bild). Zitronensirup in die Kelche verteilen, ca. 1½ Std. anfrieren.



4. In jedes Glas einen Plastiklöffel stecken, Glace nochmals ca. 1 Std. anfrieren.

ca. 3 Orangen  
3 Esslöffel Puderzucker



### Orangenglace

5. Orangen auspressen, Saft (ergibt ca. 3 dl) mit dem Puderzucker mit einem Schwingbesen gut verrühren. Orangensaft auf die Zitronenglace in die Champagnerkelche verteilen. Glace ca. 3 Std. fertig gefrieren.



½ Beutel dunkle Kuchenglasur (ca. 60g), geschmolzen



6. Champagnerkelche kurz in heisses Wasser tauchen, Glace sorgfältig herausziehen.

7. Eine Espressotasse bis zur Hälfte mit lauwarmer Kuchenglasur füllen. Glacespitzen in Kuchenglasur tauchen, Glacen zurück in die Champagnerkelche legen, bis zum Servieren tiefkühlen.



**Lässt sich vorbereiten:** Raketenglace ca. 1 Monat im Voraus zubereiten.

## Zitronen-Orangen-Granita



- Zitronen- und Orangenglace zubereiten. Separat in je einem weiten Gefäss ca. 4 Std. gefrieren, dabei die Masse ab und zu mit einer Gabel aufkratzen, bis sie körnig gefroren ist.



Pro Stück: 3 g Fett, 1 g Eiweiss, 27 g Kohlenhydrate, 573 kJ (137 kcal)



Genauer betrachtet: 1969 betrat mit Neil Armstrong der erste Mensch den Mond. Aus diesem Anlass lancierte ein Glacehersteller eine Wasserglace am Stiel: die Rakete!