

RÜEBLI-MANGO-GLACE MIT KARDAMOM

Zutaten

- 400 g Rüebli
- 1 kleinere reife Mango
- 1 gehäufter Teelöffel [gemahlener Kardamom](#)
- 2 dl frisch gepresster Orangensaft
- 2 dl frisch gepresster Limettensaft
- 125 g Puderzucker

Zubereitung

Die Rüebli schälen und in Scheiben schneiden. In Wasser oder im Dampf sehr weich kochen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. In einem Mixbecher Rüebli, Mango, Kardamom, Orangen und Limettensaft sowie Puderzucker mit dem Stabmixer sehr fein pürieren. Die Rüebli-Mango-Masse in der Glacemaschine gefrieren lassen. Anschliessend in einen gut verschliessbaren Behälter füllen und bis zur Verwendung in den Tiefkühler geben. Vor dem Servieren wenn nötig im Kühlschrank antauen lassen.

LaCucina
TEE & GEWÜRZE
BERN UND ZÜRICH | lacucina.ch

