

HONICUS

FEINSTER HONIGLIKÖR

VANILLEEIS MIT HONICUS-ZITRONEN- ORANGEN-SAUCE

ZUTATEN

2 cl Honicus

2 Bio-Orangen

2 Bio-Zitronen

1 Prise Salz

1 Prise Speisestärke

1 EL Butter

Vanilleeis

1-2 Walnüsse

Minzzweig

ZUBEREITUNG

Orangen und Zitronen waschen, Schale von 1 Zitrone und einer Orange fein abreiben. Danach alle Zitrusfrüchte halbieren und den Saft auspressen. Nun in einer Pfanne den Zucker karamellisieren lassen und mit dem Orangensaft ablöschen. Orangenabrieb und Honicus hinzufügen, kurz einkochen lassen. Die Butter mit einem Schneebesen einrühren und zuletzt mit einer Prise Salz abrunden. Bei Bedarf mit ein wenig Speisestärke binden. Mit Minzzweig und Walnüssen dekorieren.



**Würzig.
Raffiniert.
Limitiert.**

www.honicus.at