**Orangen-Thymian-Eis**

250 ml Sahne

250 ml frisch gepresster Orangensaft

5 Thymianzweige

1 Stk. Orangenzeste

90 g Zucker

4 Eigelb

Sahne und Orangensaft aufkochen und die Thymianzweige zugeben. 15 Min. ziehen lassen. Durch ein Sieb gießen.

Zucker und Eigelb schaumig schlagen und in die warme Orangen-Sahne-Mischung einrühren.

Zur Rose abziehen, erkalten lassen und den Orangenabrieb zugeben.

In einer Eismaschine cremig frieren.