

APFELSINEN MIT SIRUP **(SOM-LOY-GÄU)**

ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN:

- 10 Apfelsinen oder Orangen (Som)
- 200g Palmzucker (Naam-Taan-Pieb) Ersatz: Haushaltszucker: (Naam-Taan) oder Brauner Zucker: (Naam-Tan-Sei-Deng)
- 3-4 Tropfen Jasmin-Essenz (Ersatz: Rosenwasser, Jasmin oder Rosenblätter in Asien - Läden o. ä.)
- 8 Thail. Zitronenmelisse-Blätter (Bai-Seranae)
- 15 Eiswürfel aus dem Tiefkühlfach
- 120 ML Wasser (Naam)

VORBEREITUNG:

1. Die Apfelsinen oder Orangen schälen, die weiße Haut sorgfältig entfernen und in portionsgerechte Stücke zerkleinern; in eine Schüssel, Behältnis mit hohem Rand o. ä. legen.
2. Die Thail. Zitronenmelisse-Blätter gut waschen, von den Stängeln abzupfen, in eine kleine Schüssel mit kaltem Wasser legen und vor dem Gebrauch abtropfen lassen.

ZUBEREITUNG:

1. Einen mittelgroßen Topf auf den Herd stellen, das Wasser einfüllen, aufkochen lassen und in das sprudelnde Wasser den Palmzucker o. ä. eingeben und bei ständigem "Rühren", die Temperatur etwas reduzieren, eine sirupähnliche Masse kochen, von der Herdplatte nehmen und gut abkühlen lassen.
2. Die Jasmin-Essenz o. ä. einfüllen und gut verrühren; sie dient bei diesem Dessert als Geschmacksintensivierer.
3. Die abgekühlte Masse über die vorbereiteten Früchte gießen, das Eis mit einem Eishacker o. ä. grob zerkleinern und über die Apfelsinen - oder Orangen - Schnitze geben. Die abgetropften Thail. Pfefferminz-Blätter darüber streuen.
4. Das Dessert sollte sofort nach Fertigstellung serviert werden.

Guten Appetit !