Rezept

Kokos-Limetten-Eis

Ein Rezept von Kokos-Limetten-Eis, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 ml** Kokosmilch
- **1 Päckchen** Bourbon-Vanillezucker
- **150 g** saure Sahne
- **60 g** Zucker
- **1** Bio-Limette

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 250 kcal

Zubereitung

1. Kokosmilch mit Zucker und Vanillezucker unter Rühren aufkochen lassen. Die Mischung von der Herdplatte nehmen, lauwarm abkühlen lassen.

2. Limette heiß waschen, trockenreiben. Die Schale fein abreiben. Den Saft von ½ Limette auspressen. Limettenschale und saure Sahne unter die Kokos-Mischung rühren. Mit Limettensaft abschmecken.

3. Die Mischung in die Eismaschine füllen und in 30-45 Min. gefrieren lassen. (Wer keine Eismaschine hat, gefriert die Mischung in einer flachen Metallschüssel im Gefrierfach in etwa 3 Std. Dabei öfter mit dem Schneebesen gut umrühren, damit das Eis cremig wird.) Kokos-Limetten-Eis zu Kugeln formen und servieren.