

Rezept

Frittiertes Eis mit Limetten-Honig-Sauce

Ein Rezept von Frittiertes Eis mit Limetten-Honig-Sauce, am 28.11.2023

Zutaten

100 g Mehl	1 Ei (Größe M)
4 EL Limettensaft	4 EL Honig
2 EL Kokosraspel	$\frac{3}{4}$ l Fett zum Frittieren
8 Kugeln Vanille- oder Kokoseis	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 280 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl, 150 ml eiskaltes Wasser und das Ei mit dem Handrührgerät oder Schneebesen zu einem glatten Teig verquirlen.
2. Den Limettensaft mit dem Honig in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze erwärmen. Die Kokosflocken in einer Pfanne bei schwacher bis mittlerer Hitze leicht anrösten.
3. Das Fett zum Frittieren in einem weiten Topf oder im Wok erhitzen. Die Eiskugeln mit einer Gabel durch den Teig ziehen und im heißen Fett etwa 3 Min. frittieren.
4. Die Eiskugeln mit dem Schaumlöffel aus dem Fett heben, auf Teller verteilen und mit dem Limettenhonig beträufeln. Mit Kokosraspeln bestreuen und rasch servieren.