Rezept

Lemon-Ricotta-Eis

Ein Rezept von Lemon-Ricotta-Eis, am 25.05.2025

Zutaten

- **2** Bio-Zitronen
- **150 g** Ricotta
- **200 ml** Milch (3,8%)
- **3** Eigelbe (Größe M)
- **80 g** Zucker
- **2 TL** Lemon Curd (engl. Zitronencreme, Glas)
- **300 g** Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 315 kcal

Zubereitung

1. Die Zitronen waschen, abtrocknen, die Schale abreiben und mit 40 g Zucker vermischen. Zitronen halbieren, den Saft auspressen. Ricotta mit Zitronensaft glatt rühren. Zitronenzucker und Lemon Curd unterrühren. Bis zum Gebrauch kühl stellen.

2. Milch und Sahne erhitzen. Eigelbe mit restlichem Zucker in einem Schlagkessel glatt verrühren. Sahnemilch unterrühren, alles über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Die Schüssel ins eiskalte Wasserbad stellen und kalt rühren. Vorbereitete Lemon-Ricotta-Creme unterrühren. Die Eismasse 30 Min. im Kühlschrank durchkühlen lassen.

3. Die Eismasse in die Eismaschine füllen und in 45-60 Min. cremig fest frieren lassen. Fertiges Eis sofort servieren oder in eine Gefrierbox mit Deckel füllen und tiefkühlen.