Rezept

Sauerrahmeis mit Limetten

Ein Rezept von Sauerrahmeis mit Limetten, am 11.11.2026

Zutaten

- ½ Vanilleschote
- ½ Bio-Limette
- **200 g** Sahne
- **100 g** Zucker
- **300 g** saure Sahne (Sauerrahm)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für etwa 600 g Eis | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 345 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote mit einem kleinen scharfen Messer längs aufritzen und das Mark mit dem Messerrücken herausschaben.

2. Schote und Mark mit Zucker und 100 ml Wasser in einem kleinen Topf (20 cm Ø) aufkochen. Bei mittlerer Hitze 3-4 Min. einkochen lassen. Den Sirup vom Herd nehmen und vollständig auskühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

3. Die Limette heiß abwaschen und trocknen. Die Schale dünn abreiben, den Saft auspressen. Schale und Saft mit saurer Sahne, Sahne und dem abgekühlten Zuckersirup glatt verrühren.

4. Die Limettenmasse in die Eismaschine füllen und cremig fest frieren lassen. Das fertige Eis aus der Maschine schaben und sofort servieren oder in einem Gefrierbehälter tiefkühlen.