

Rezept

Zitronen-Eis am Stiel

Ein Rezept von Zitronen-Eis am Stiel, am 19.04.2024

Zutaten

2 Bio-Zitronen
100 g Ricotta
200 g Sahne

2 EL Zucker
2 TL Lemon Curd (engl. Zitronencreme)

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal, 19 g F, 3 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben. Zitronenschale mit Zucker vermischen, die Hälfte zum Garnieren beiseitestellen. Zitronen halbieren und den Saft auspressen.
2. Zitronensaft mit Ricotta, übrigem Zitronenzucker und Lemon Curd glatt rühren. Die Sahne steif schlagen, Ricottacreme löffelweise unter die Sahne rühren. Die Creme auf die Formen verteilen. Die Förmchen mit Eisstielen versehen und mindestens 5 Std. tiefkühlen.
3. Vor dem Servieren das Eis aus den Formen nehmen. Sobald die Oberfläche antaut, das Eis mit Zitronenzucker bestreuen und genießen.