Rezept

Zitronen-Sahne-Eis

Ein Rezept von Zitronen-Sahne-Eis, am 24.05.2025

Zutaten

- **2-3** Zitronen, davon 1 Bio
- **180 g** Sahne
- **70 g** Zucker

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Eis à 50 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Bio-Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Aus allen Zitronen 70 ml Saft auspressen und mit 3 EL Wasser in einen Topf gießen. Den Zucker dazugeben, den Saft unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln. Abkühlen lassen.

2. Sahne steif schlagen und mit der Zitronenschale unter den abgekühlten Zitronensirup heben.

3. Die Eismasse in Förmchen füllen und mindestens 3 Std. gefrieren lassen.