

Rezept

Zitroneneis ohne Ei und Milch

Ein Rezept von Zitroneneis ohne Ei und Milch, am 31.05.2025

Zutaten

200 g Zucker

4 Zitronen

kleine Minzeblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 210 kcal

Zubereitung

- 1. Den Zucker in einen Topf schütten, 200 ml Wasser dazu. Beides langsam zum Kochen bringen, immer rühren. Die Flüssigkeit soll bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten leicht köcheln, bis sie dickflüssig wird und leicht hellbraun. Und das nennt man dann Zuckersirup. Und den lässt man abkühlen.
- 2. Bis der so weit ist, die Zitronen unter fließendem warmem Wasser gut waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Die Zitronen auspressen. Eine Metallschüssel suchen, die ins Gefrierfach passt.
- 3. Zitronensaft und -schale unter den kalten Sirup rühren, in die Metallschüssel schütten. Die Schüssel ins Gefrierfach stellen und das Eis etwa 4 Stunden gefrieren lassen. Und je öfter man es in dieser Zeit durchrührt, und zwar kräftig, desto feiner wird das Eis.
- 4. Das Eis in Gläser füllen und mit Minzeblättchen und vielleicht auch Zitronenscheiben garnieren. Aufessen, bevor es schmilzt.