

Zitroneneis

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	225 g
Eischnee	1 Stk.
Unbehandelte Zitronen (ohne Konservierungsstoffe)	3 Stk.

Zubereitung:

1 Liter Wasser aufsetzen, Zucker und das Abgeriebene einer Zitronenschale hineingeben und 5 - 10 Minuten kochen lassen.

Anschließend kaltstellen

Inzwischen den Eischnee schlagen und die Zitronen auspressen. Den kalten Zuckersirup und den Zitronensaft zusammen durch ein Sieb giessen, den Eischnee locker unterheben und die Masse in den Eismacher füllen .

Vor dem Servieren kurz in den Gefrierschrank oder in vorgekühlte Schalen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-278-Zitroneneis.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at