

Zitroneneis

Fruchtiges Zitroneneis, mit diesem Rezept schnell und einfach selbst gemacht. Ein absoluter Klassiker unter den Eissorten!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,3 h



Zutaten

1 Stk.	Zitrone
210 g	Zucker
250 ml	Milch
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Leckerer Zitroneneis selbst zu machen ist nicht schwer. Zuerst die Zitrone auspressen, den Saft zur Seite stellen und die Schale abreiben. Zitronenschale und Zucker mischen; beides in der Küchenmaschine so lange bearbeiten, bis die Schale ganz fein gemahlen ist.
2. Dieses Gemisch dann in einer extra Schüssel mit Milch anrühren. Der Zucker muss aufgelöst sein, erst dann den Zitronensaft hinzugeben.
3. In einer extra Schüssel Schlagobers steif schlagen. Vorsicht er darf nicht gerinnen! Schlagobers dann vorsichtig und langsam unter die Zitronenmasse heben.

4. Diese dann in in eine Kastenform geben und in den Gefrierschrank stellen. Am besten noch mit Frischhaltefolie abdecken, damit nichts in das Eis fallen kann. Nach ungefähr 4 Stunden ist das Eis fertig.

Tipp

Das frisch zubereitete Zitroneneis mit einem Minzblatt garnieren und servieren. Notfalls kann man auch Zitronensaft aus der Flasche nehmen. Mit frischer Zitrone schmeckt das Eis jedoch am besten.