

Rezept Zitroneneiscreme

Zutaten:

400 ml Vollmilch
400 ml Sahne
150 g Zucker
1 Bio Zitrone
1 Eigelb



Mehr Rezepte und Infos gibt's auf:

<https://grillen-kochen-backen.de>

Anleitung:

Die Bio Zitrone gut mit warmen Wasser abwaschen und die **Schale abreiben**. Das geht am besten mit einer Zitronenreibe oder auch mit einem Sparschäler. Dann die Zitronenzesten mit einem Messer ganz fein schneiden. Den Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone auspressen.

Milch, Sahne, Zitronenabrieb und Zucker in einen Topf geben und auf ca. 75°C erhitzen und dabei mit einem Schneebesen gut umrühren. Der Zucker sollte sich schön auflösen.

Jetzt den Herd ausschalten und das Eigelb dazugeben und wieder gut verrühren. Die Milch/ Sahnemasse **solte nicht kochen**, sondern 70 – 80°C heiß sein. So kannst du mögliche Keime abtöten und das Eis ist länger haltbar. Sobald die Masse ein wenig abgekühlt ist, kannst du den Zitronensaft mit dazu geben.

Die Zitroneneismasse muss jetzt bis auf ca. 6° C auskühlen. Am besten stellst du sie über Nacht in den Kühlschrank.

Sobald die Zitroneneis Masse **gut durchgekühlt** ist kannst du sie in die Eismaschine geben und den Herstellervorgaben entsprechend laufen lassen.

Wenn du keine Eismaschine besitzt, kannst du die Masse auch in das Gefrierfach geben. Dann musst du aber alle 30 Minuten umrühren, damit das Eis schön cremig wird und sich keine unschönen Eiskristalle bilden. Das solltest du so lange wiederholen, bis das Zitroneneis die gewünschte Konsistenz hat.