

Zitroneneis, einfach und schnell

100 ml frischer Zitronensaft
abgeriebene Schale einer Zitrone
70 g Zucker
250 ml Sahne
Einige Blätter frische Minze

- Saft der Zitronen auspressen
- Zucker und Zitronensaft zu einem Sirup aufkochen, dann erkalten lassen
- Sahne steif schlagen, abgeriebene Zitronenschale untermischen
- Sirup und Sahne mischen, in eine Form geben (etwas Platz lassen, die Masse dehnt sich etwas aus) und ins Gefrierfach geben
- Beim Servieren Portionen mit den Minzeblättern dekorieren

