

Zitroneneis

Zutaten

(4 Portionen)

100 ml	Zitronensaft
75 g	Zucker
200 g	Sahne

Zubereitung:

Den Zitronensaft mit dem Zucker in einen kleinen Topf unter rühren aufkochen und auf kleiner Stufe ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Anschließend den Zitronensirup komplett auskühlen lassen.

Sobald der Sirup Zimmertemperatur hat, die Sahne noch steif schlagen. Hier dann den Zitronensirup vorsichtig unterheben. Die Masse in Eisförmchen oder gewünschtes Gefäß füllen und für mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.



Nährwertangaben pro Portion:

Kalium:	95,5 mg = 4,8 %
Phosphat:	37 mg = 3 %
Energie:	228 kcal.
Eiweiß:	1 g
Fett:	15 g
KH:	21 g / 2 BE