

## Zitronen - Eis Sahniges

Kategorien: Eis, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

5		Eigelbe (L)
125	Gramm	Zucker
500	ml	Milch
2	Essl.	Zitronenzesten
185	ml	Zitronensaft
3	Essl.	Crème double

### Anleitung:

Eigelbe und die Hälfte des Zuckers mit dem Schneebesen blass und cremig rühren.

Milch, Zesten und den restlichen Zucker in einem Topf aufkochen lassen. Über die Eiermischung gießen und mit dem Schneebesen verrühren. Zurück in den Topf gießen. Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren köcheln, bis die Eiercreme eingedickt ist und den Rücken eines Holzlöffels überzieht. Die Eiercreme darf dabei nicht kochen.

Durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, Zitronensaft und Sahne zugeben und auf Eis abkühlen lassen.

In eine Eismaschine geben und nach Anweisung des Herstellers Eiscreme herstellen oder

in eine Gefrierschale gießen, abdecken und einfrieren. Beim Einfrieren alle 30 Minuten mit einem Schneebesen durchrühren, um die Kristalle zu teilen und dem Eis damit eine bessere Konsistenz zu geben.

Bis zum Servieren im Gefrierschrank aufbewahren.