

Zitronen - Limetten - Eis

Kategorien: Eis, Sorbett

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
200	ml	Wasser
2	groß.	Zitrone(n), unbehandelt, davon die Schale und Der Saft
2	groß.	Limette(n), unbehandelt, davon die Schale und Der Saft
300	ml	Crème double

Anleitung:

Zucker mit Wasser und abgeriebener Zitruschale vermischen und 20 Minuten leise köcheln lassen, so dass ein dünner Sirup entsteht. Vollkommen abkühlen lassen, dann den Zitrusaft zufügen. Die Mischung durch ein Sieb gießen, um Schale und Kerne zu entfernen. Die Crème double leicht schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Nach und nach den Sirup unterziehen. Die Masse in den Behälter der Eismaschine füllen und gefrieren lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten