

# REGIONAL & HANDGEMACHT

## Zitronen-Eis

### Zutaten

Für rund 1 Liter Eis

500 ml Buttermilch

200 ml Sahne

150 g Zucker

5 Zitronen, davon den Abrieb und den Saft (bei uns 100 ml)



### Zubereitung

Zuerst die Zitronen abreiben und ihren Saft auspressen.

Dann die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Buttermilch, Zitronensaft und Zitronenabrieb mit einem Schneebesen kräftig unterrühren.

Das Zitronen-Eis in eine Schüssel oder in eine andere gewünschte Form füllen. Wir haben es in eine gläserne Auflaufform (Maße 20 x 30 cm) gegeben.

Die flüssige Masse für 10 Stunden ins Gefrierfach stellen. Damit die Konsistenz relativ cremig wird, zweimal umrühren, jeweils nach 3 Stunden. Es funktioniert auch ohne Umrühren, dann bilden sich aber mehr Kristalle.

*Zubereitungszeit: 15 Minuten / Gefrierzeit: 10 Stunden, nach 3 Stunden umrühren, nach weiteren 3 Stunden erneut umrühren / Schwierigkeitsgrad: einfach / Haltbarkeit: Mit einem Deckel verschlossen ist das Eis mehrere Wochen haltbar. Ohne Deckel bilden sich bald Eiskristalle auf der Oberfläche. Dem Eis schadet das aber nicht.*