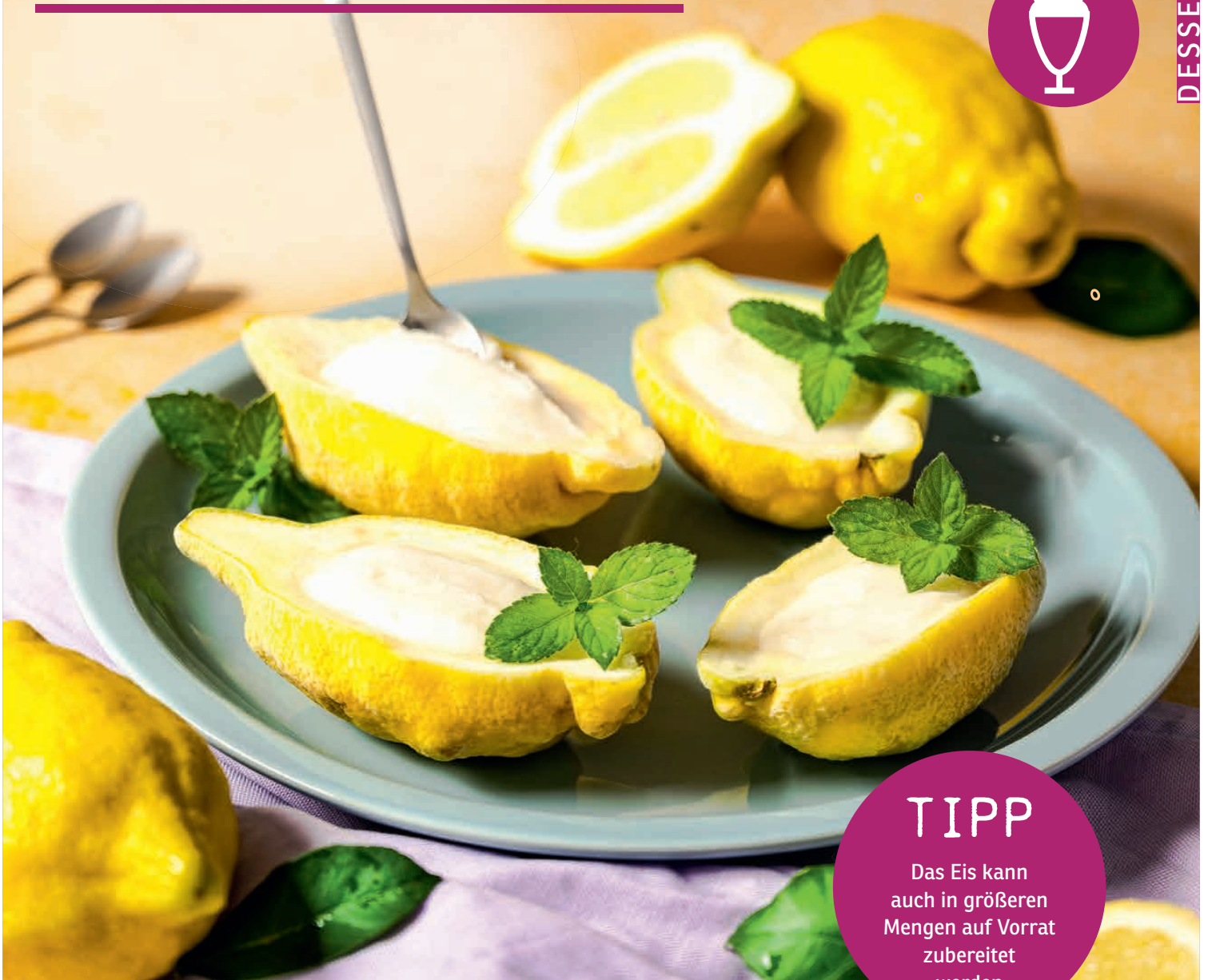


# Zitroneneis



## TIPP

Das Eis kann auch in größeren Mengen auf Vorrat zubereitet werden

### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 4 BIO SONNE Zitronen
- 2 GUTSGLÜCK Eiweiß (M)
- 1 Becher LANDFEIN Schlagsahne
- 1 Stängel BIO SONNE Minze
- 100 g Zucker
- 4 EL BELLUCCINO Olivenöl
- 1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Zunächst die Zitronen der Länge nach halbieren und das Fruchtfleisch vorsichtig auspressen, ohne die Schalen zu beschädigen.
2. Den gewonnenen Zitronensaft zusammen mit Minze, Olivenöl und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren köcheln, bis ein dickflüssiger Sirup entsteht – die Minze vor dem Abkühlen herausnehmen.
3. In der Zwischenzeit das übrige Fruchtfleisch sauber aus dem Inneren der Zitronenschalen ausschaben.
4. Die Sahne steif aufschlagen und kalt stellen.
5. Außerdem das Eiweiß mit Salz steif schlagen und dabei langsam den abgekühlten Zitronensirup einfließen lassen.
6. Danach zügig die Sahne unterheben und die Masse in die Zitronenhälften füllen.
7. Alles auf eine stabile Unterlage setzen und für 4–5 Stunden oder über Nacht einfrieren.