

Zitronen-Eis

Zutaten



3 Zitronen



150 g Zucker



200 ml Sahne



1 Messbecher oder
1 Küchenwaage

Zitronen-Eis



1 Zitronenpresse



1 Hand-Rührgerät
2 Schüsseln



1 Küchenmesser
1 Teigschaber



1 Kuchenform (Kastenform)
aus Metall

Zitronen-Eis

Zubereitung



Zitronen halbieren



Zitronen auspressen



Zitronensaft in die Schüssel geben



Zucker dazu geben ...

Zitronen-Eis



... alles verrühren



Sahne in die 2. Schüssel geben ...



... und steif schlagen



Sahne zu Zitronensaft + Zucker dazu geben

Zitronen-Eis



... alles verrühren



in die Kuchenform füllen



in das Gefrierfach des
Kühlschranks stellen
(oder in die Tiefkühltruhe stellen)



mindestens 3 Stunden gefrieren

Zitronen-Eis



aus dem Gefrierfach nehmen



mit einem Löffel Eis herausnehmen



in eine Schüssel geben - fertig!

Guten Appetit!