

Zitronen-Buttermilcheis mit Lemon-Curd-Swirl und Waffelcrunch

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

85
Min.

NIVEAU



für 6 Portionen

Für das Eis

150 ml Buttermilch
250 g Crème fraîche
1 Päckchen Vanillezucker
60 g Zucker
3 Zitronen

Für den Lemon-Curd

4 Zitronen
140 g Zucker
3 Eier
2 Teelöffel Stärke
40 g Butter

Zum Servieren

3 Eiswaffeln mit Vanillefüllung

Besonderes Zubehör

Eismaschine

Gibt das Leben dir Zitronen ... mach **Zitronen-Buttermilcheis** mit cremigem **Lemon-Curd-Swirl** draus! So lautet jedenfalls **Evas** absolut spritzig-frische Devise und brachte ihr flugs den Sieg unseres "**Eis des Monats**" unserer **Eis-Gruppe bei Facebook** ein! Hier hast du jeden

Monat die Chance, deine kreativste **Eisidee einzureichen** und einen stolzen **Produktgewinn** einzuheimsen. Außerdem produzieren wir bei Springlane deine Kreation professionell und veröffentlichen sie in unserem Magazin.

Dank Eva geht jedenfalls die Sonne in unserem Gefrierfach auf! Bei ihrer Gewinnerkombination spielt die strahlend gelbe **Sommerheldin Zitrone** immerhin gleich doppelt die Hauptrolle. So frisch lassen wir uns doch gerne in den Urlaub entführen!

- 1 -

Für den Lemon-Curd Zitronen auspressen sowie Schale von einer Zitrone abreiben. Zitronenschale, -Saft und Zucker miteinander vermischen. Eier aufschlagen und beide Massen in einen Topf geben. Unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze erwärmen, nicht kochen lassen.

- 2 -

Stärke mit etwas Wasser glattrühren und dazugeben. Ca. 10 Minuten weiter rühren, bis die Masse andickt. Creme vom Herd nehmen, Butter einrühren und vollständig auskühlen lassen.

- 3 -

Für das Eis Zitronen auspressen sowie Schale von einer Zitrone abreiben. Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander cremig rühren. Für 60 Minuten in die Eismaschine geben. 10 Minuten vor Ablauf der Zeit Lemon-Curd hinzugeben und unterrühren lassen. Dabei einen kleinen Rest aufbewahren. Anschließend für ca. 2 Stunden im Gefrierfach nachfrieren lassen.

- 4 -

Zum Servieren Eiswaffeln mit Vanillefüllung klein hacken

Zitronen-Buttermilcheis mit Lemon-Curd-Swirl und Waffelcrunch

und Eis damit sowie dem restlichen Lemon-Curd toppen.