***Zitronen-Eis***

***Zutaten:***

* 1 Stk. Eisschnee
* 3 Stk. große Zitronen
* 0,5l Wasser
* 225g Zucker
* 1 Stk. Zitrone, abgeriebene Schale

***Zubereitung:***

**Arbeitszeit:** ca.40 min / **Schwierigkeitsgrad:** leicht / **Portionen:** 1

Du musst Wasser und Zucker zusammen aufsetzen und das Abgeriebene einer Zitronenschale hineingeben und 5-10 Minuten kochen lassen. Diesen Zuckersirup stellt man kalt.

Inzwischen kannst du schon den Eischnee schlagen und die Zitronen auspressen. Dann musst du den kalten Zuckersirup und den Zitronensaft zusammen durch ein Sieb gießen, in den Eisbehälter füllen und den Eischnee locker unterheben. Den Rest besorgen dann schon die Rührschaufeln.

Dieses Zitroneneis erreicht keinen so tiefen Gefrierpunkt wie Eismassen, die einen schweren Körper haben. Es wird deshalb erst ganz kurz vor dem Servieren aus dem Frosterfach genommen und in vorgekühlte Schalen gefüllt, damit es nicht zerfließen kann.