Zitronen-Basilikum-Eis

Ein köstliches Zitroneneis mit einem Hauch Basilikum.

etwa 4 Portionen gelingt leicht bis 20 Minuten

Zutaten:

Eis:
150 ml Zitronensaft (von etwa 4 Zitronen)
20 Basilikumblätter
100 g kalte Schlagsahne
150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
75 ml Zitronenlikör
1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Zitronen-Geschmack
etwa 2 EL Zucker

Zum Verzieren:
Zitronenmelisse

1 Zubereiten:

Zitronen auspressen und 150 ml Saft abmessen. Basilikumblätter fein hacken. Sahne und Crème fraîche in einen Rührbecher geben. Zitronensaft, Zitronenlikör, Cremepulver und Zucker hinzufügen und alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster Stufe verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig schlagen. Basilikum unterrühren. Creme mind. 3 Std. gefrieren, zwischendurch immer wieder durchrühren.

2 Verzieren:

Eis etwa 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen, leicht antauen lassen und Eiskugeln portionieren. Das Eis mit Zitronenmelisse dekorieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sie können das Eis auch in einer Eismaschine gefrieren. Beachten Sie die Herstellerangaben der Eismaschine.
- Die ausgepressten Zitronenhäften aushöhlen, einfrieren und darin das Eis anrichten.
- Wenn Sie keinen Zitronenlikör haben, können Sie für das Eis ersatzweise Sekt nehmen.

Dr.Oetker Versuchsküche
© Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Postfach · 33547 Bielefeld · www.oetker.de E-Mail: service@oetker.de · Tel. (innerhalb Deutschlands) 00800 - 71 72 73 74 (gebührenfrei)