

Hier und heute

Zitronen-Eistörtchen

Eiskalt genießen: Theresa Knipschild zaubert cremige Zitronen-Eistörtchen mit frischer Zitrusnote und kandiertem Ingwer.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 12 Stück, je nach Größe

Zutaten für den Boden

- 80 g Butter
- 200 g Haferflockenkekse
- 1 Prise Salz

Zutaten für die Creme

- 400 ml kalte Sahne
- 400 ml gezuckerte Kondensmilch (eine Dose)
- Abrieb von 2 Bio-Zitronen
- Saft einer Zitrone

Zutaten für kandierten Ingwer und kandierte Zitrone

- 50 g Zucker
- 80 ml Wasser
- ca. 5 cm frischen Ingwer
- 1 Bio-Zitrone

Zubereitung

Haferflockenkekse in einem Mixer zerkleinern oder in einem Frischhaltebeutel klein zerstoßen. Die Butter in einem Topf auflösen und die Gebäckkrümel damit gründlich vermischen.

Für das Eis ein Muffinblech mit Papierkapseln auslegen. Die Gebäckkrümel in die Förmchen verteilen und mit einem Löffel glattdrücken.

Die kalte Sahne aufschlagen. Kondensmilch mit Zitronenabrieb und -saft in eine Schüssel geben. Die Sahne langsam unterheben. Abschmecken und ggf. etwas mehr Zitronenabrieb zufügen. Doch Vorsicht: Die Masse schmeckt jetzt sehr süß, aber nach dem Einfrieren weniger. Masse in die Papierkapseln geben. Über Nacht einfrieren. Übrig gebliebene Creme einfach in ein separates Gefäß füllen und ebenfalls einfrieren.

Für den kandierten Ingwer und die kandierte Zitronen den Ingwer schälen und in dünne Scheiben oder Streifen schneiden. Die Schale der Bio-Zitrone mit einem Zestenreißer abziehen. Alternativ mit einem Sparschäler dünn abschälen und anschließend in feine Streifen schneiden. Zucker und Wasser in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze köcheln lassen, sodass sich der Zucker vollständig löst. Zitrone und Ingwer in den Topf mit dem Zuckerwasser geben und ca. 10–15 Minuten bei niedriger Hitze einköcheln lassen. Abkühlen lassen und mit den Eistörtchen servieren.

Ca. 10 Minuten vor dem Verzehr die Eistörtchen aus dem Eisfach nehmen.