

## Lemon Curd Eis



**Was gibt es Schöneres als an die Sonne Italiens zu denken mit Ihrer Amalfiküste.**

Dort wachsen die tollsten und größten Zitronen . Zudem sind sie auch noch sooo geschmackvoll

Aus diesen Zitronen ist nun das Lemon Curd Eis entstanden. Ich hoffe es schmeckt Euch genauso gut

**Lecker - cremig - Perfecto**

Alle Schleckermäulchen die sahnige Eis-Sorten mögen, werden nicht enttäuscht sein. Das Eis ist sehr cremig und vollmundig. Der Lemon Curd Geschmack ist für uns Perfecto. Um das ganz noch etwas zu intensivieren habe ich das das Lemon Curd Eis mit purem Lemon Curd kurz vor Ende der Maschinenzeit eingestrudelt ( Menge nach Wunsch) Für eine noch cremigere Textur habe ich in diesem Lemon Curd Eis Eis unser Cremosa verwendet. Das ist jedoch nur optional und nicht unbedingt nötig. Es sorgt aber noch mal für ein kleines plus an cremigkeit im Eis.

### **Zutaten für 1000g:**

#Zutaten Eis# 20g Zitronensaft 50 g Sahne 30% 525 g Vollmilch 3,5 % 15g Bindemittel Perfecto 110 g Eis-Perfecto 30g Plus Perfecto 250g Lemon Curd  
#Zutaten Lemon Curd# 2 Zitronen, Bio oder natürlich Amalfizitronen 100 Butter 200 g Puderzucker 3 Eier (Gr. M)

### **Zubereitung:**

**#Zubereitung Eis#**

Alle trockenen Zutaten mischen.--

Milch, Lemon Curd, Zitronensaft und trockenen Zutaten zusammen bei höchster Stufe 2 Min. mixen.--

Den Mix mindestens 60 min. im Kühlschrank reifen lassen.-- Danach die Sahne zugeben und kurz untermischen

Das Eis mit einer Eismaschine oder der Handmethode einfrieren.--

**Tip:** Man kann auch noch Lemon Curd wie ein Variegato ins Eis eintrudeln.

### **#Zubereitung Lemon Curd#**

Die Bio-Zitrone heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben.--  
Anschließend den Saft beider Zitronen auspressen.--

Butter, Zucker, Zitronenschale und -Saft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen.--

Die Eier in einer Schale verquirlen und unter die Butter-Zitronen-Mischung rühren. Alles unter Rühren so lange erhitzen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist. ich hab 100 Grad erreicht da ich es in meiner Maschine gemacht hab--

Das fertige Lemon Curd noch heiß in saubere Gläser füllen, sofort verschließen