



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877

LIMETTEN-ICE-POPS



FÜR CA. 15 MINI-FÖRMCHEN (MINI-MUFFINFORM)

ZUTATEN

ca. 4 Limetten, davon 1 unbehandelt
70 g Zucker
180 g Sahne

ZUBEREITUNG

Die unbehandelte Limette heiß waschen und die Schale fein abreiben. Aus allen Limetten 70 ml Saft auspressen und mit 3 EL Wasser in einen Topf gießen. Den Zucker dazugeben, den Saft unter Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Min. köcheln lassen. Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen und mit der Limettenschale unter den abgekühlten Limettensirup heben. Die Eismasse in Förmchen füllen und je nach Förmchengröße 1,5 – 3 Std. gefrieren lassen.

Varianten:

Zitronen anstatt Limetten nehmen.
Unter die Masse noch einige Blättchen Basilikum oder Zitronenverbene mixen.