

Zitronige Glacé-Creme

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 l Vanille-Glace von guter Qualität
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Saft von 3 grossen Bio-Zitronen

Zubereitung:

Vanille-Glacé in eine weite Schüssel geben und auftauen lassen. Sobald das Glacé schön weich ist, gibt man den Zitronensaft und den Zitronen-Abrieb dazu und schlägt das Glacé mit dem Handrührwerk kurz zu einer Creme auf. Die Glacé-Creme in eiskalte Gläser geben und servieren.