

ZITRONENEISTÖRTCHEN MIT ROSMARIN UND HIMBEEREN



ZUTATEN (für 6 Personen)

FÜR DIE LEMON CURD

- 50 ml Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 30 g Butter, in Flöckchen
- 30 ml Sahne
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone

FÜR DAS EIS

- 300 g Crème fraîche
- 2 TL sehr fein gehackter Rosmarin

FÜR DIE HIMBEERSOSSE

- 200 g Himbeeren
- 4 EL Wasser
- 75 g Zucker
- 1 TL Zitronensaft

AUSSERDEM

- 6 Silikon-Muffinförmchen oder 12 Papiermuffinförmchen und ein 6er Muffinblech
- 100 g Himbeeren
- vier kleine Rosmarinzweige

NÄHRWERTE

PRO 100 GRAMM

- 214 kcal
- 1,5 g Eiweiß
- 14 g Fett
- 22 g Kohlenhydrate

Zeitaufwand: 35 Minuten

ZUBEREITUNG

1. Den Zitronensaft (1 EL zum Anrühren der Stärke über lassen) mit dem Zucker unter Rühren in einem Topf aufkochen und anschließend etwa 2 Minuten leicht köcheln lassen. Butter und Sahne einrühren und alles noch einmal 1 Minute köcheln lassen. Die Stärke mit dem restlichen Zitronensaft anrühren. Die angerührte Stärke mit dem Schneebesen einrühren und kurz aufköcheln lassen, Topf vom Herd nehmen und den Zitronenabrieb unterrühren. Abkühlen lassen.
2. In einer Schüssel die Crème fraîche mit 80 g des Lemon Curds verrühren, den Rosmarin unterheben. Je zwei Papier-Muffin-Förmchen ineinander stellen (am besten in einem Muffinblech) und die Eismasse darin verteilen. Mit einem Teelöffel jeweils einen kleinen Klecks Lemon Curd auf Crème fraîche-Masse geben und mit einem Zahnstocher marmorieren. Die Törtchen für mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, einfrieren.
3. Himbeeren verlesen und mit Wasser, Zitronensaft und Zucker in einem Topf einmal aufkochen lassen, 4 Minuten weiter köcheln lassen. Die Masse durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen.
4. Auf einem flachen Teller dekorativ die Himbeersosse verteilen. Die Papier-Muffin-Förmchen von den Eistörtchen lösen. Die Eistörtchen auf der Himbeersosse anrichten und mit Himbeeren und Rosmarin garnieren.



REISER RÄT

Die Törtchen vor dem Essen kurz antauen lassen, dann schmecken sie cremiger.

