

BRENNNESSEL-GLACÉ

Du benötigst für ca. 15-20 Portionen im Glas:

Zitronenabrieb von einer Zitrone
Ca. 1 dl Zitronensaft
Einen Strauss junge, hellgrüne Brennnesselspitzen
5 dl geschlagener Vollrahm
4 Eier
120gr Zucker
Nach Belieben Brennnesselsamen zur Dekoration

-Zitronensaft und Brennnesselblätter im Hochleistungsmixer fein mixen, bis eine hellgrüne Masse entsteht.

-Rahm steif schlagen. Entweder in einem separaten Gefäss oder direkt im Mixer – zusammen mit der Brennnessel-Zitronen-Masse.

-Zucker und Eier ca. 5-10 Minuten mit der Küchenmaschine so lange schaumig schlagen, bis die Masse luftig ist und hellgelb wird.

Alles vorsichtig zusammenfügen und den Zitronenabrieb begeben.

In kleine Gläser oder Glacé-Behälter abfüllen und gefrieren.

15 Minuten von dem Gebrauch aus dem Tiefkühler nehmen und antauen lassen. Nach Belieben mit Brennnesselsamen, Schokolade oder Beeren dekorieren und anschliessend geniessen.



Mehr findest du auf unserer Website: www.wildchrueter-waerchstatt.ch

© Wildchrüeter-Wärchstatt Muotathal