

Zitronen-Buttermilch-Eis mit Lemon Curd

Für die Zitronencreme

- 1 Ei
- 1 Zitrone
- 50g Zucker
- 25g Butter
- 1TL Speisestärke

Für das Eis

- 1 Ei
- 500g Buttermilch
- 2 TL Zitronensaft
- 60g Zucker
- 50g weiße Schokolade

1. **Für die Zitronencreme** presst ihr eine Zitrone aus. Den Saft mit 50g Zucker und der Speisestärke aufkochen. Die Butter wird in kleine Stücke geschnitten und nach und nach untergerührt.
2. Das Ei verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und das Ei unter Rühren nach und nach in den Topf geben. Die Flüssigkeit sollte nicht mehr kochen, da sonst das Ei flockt. In eine Schüssel füllen und in den Kühlschrank stellen.
3. **Für das Eis** die Buttermilch mit dem Zucker und 2 TL Zitronensaft kurz aufkochen lassen, damit sich der Zucker auflöst. 50g weiße Schokolade schmelzen.
4. Die flüssige Schokolade mit der Buttermilch verrühren und abkühlen lassen. Das Ei cremig schlagen und die abgekühlte Buttermilch unter Rühren dazugeben. Die Masse wird nun in eine Form gegeben, die in den Gefrierschrank kann. Ich habe dafür eine Gugelhupf Silikonform genommen. Man kann aber auch eine andere Backform nehmen. Ab damit in den Gefrierschrank.
5. Nach zwei Stunden wird alles einmal umgerührt und die Zitronencreme untergehoben. Ab damit wieder in den Kühlschrank. Nach vier Stunden sollte alles schön gefroren sein. Wer das Eis erst am nächsten Tag essen möchte, sollte sich nicht wundern. Das Eis ist ziemlich hart. Ihr könnt das Eis am besten stürzen und mit einem Messer in Stücke schneiden.