



Zutaten:

(1 kleine Form | Dauer: 20 Minuten + Gefrierzeit)

- 1 unbehandelte Zitrone
- 400 g Schwarze Johannisbeeren
- 150 ml Sahne
- 250 g Rohrzucker
- 300 ml Wasser
- 50 ml Sahne
- 2 Eiweis

So wirds gemacht:

Zu erst wird der Zuckersirup hergestellt. Dafür löst ihr den Zucker in einem Topf mit dem Wasser auf und bring ihn für etwa 3 Minuten zum köcheln. Dann einfach zur Seite stellen.

Jetzt geht's den Beeren an den Kragen. Wenn sie geputzt und gewaschen sind werden sie zum Püree gemixt. Vorsicht, manchmal spritz das ganz schön und die Flecken sind recht hartnäckig ;) Damit später im Eis keine kleinen Frucht-Körnchen (heißt das so?) mehr sind, wird die Beerenmasse nun durch ein feines Sieb gedrückt. Wer eine Flotte Lotte hat kann die natürlich auch benutzen.

Nur noch die Eier: hier wird das Eiweiß leicht steif geschlagen, es geht aber nicht so genau.

Nun wird gemischt: Die Beeren, das Eiweiß, die Sahne, der Saft einer halben Zitrone und 1/4 Liter vom Zuckersirup. Das ganze gebe ich nun in eine kleine Springform - am besten mit Frischhaltefolie ausgekleidet, dann bleibt später nichts kleben.

Ab ins Tiefkühlfach: Achtet darauf dass die Form schön grade steht, damit es gleichmäßig fest wird. Wer will kann immer wieder mal umrühren, dann wird es etwas cremiger.

Viel Spaß beim Nachkochen!