Ananaseis

Zeit gesamt
4h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel

Zutaten

für 4 Portionen

Eier	2 St.
Ananas	500 g
Zitronen	1 St.
Ingwer, frisch	30 g
Zitronengras	1 St.
Schlagsahne	200 g
Zucker	100 g

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Sieb, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Eier trennen, Eiweiß anderweitig verwenden. Ananas schälen, Strunk ausstechen, in Scheiben schneiden und würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Ingwer schälen, Zitronengras waschen und beides fein hacken. In einem hohen Gefäß zusammen mit gewürfelter Ananas und Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen.

2. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter das Püree heben.

3. In einer weiteren Schüssel Eigelb mit Zucker cremig schlagen und unter die Ananassahne heben. Masse in eine Dose füllen und min. 4 Std. tiefkühlen. Das Ananaseis mehrmals mit einer Gabel durchmischen, um die Eiskristalle zu zerkleinern.

4. Ananaseis aus der Tiefkühltruhe nehmen, ca. 30 Min. temperieren, zu Eiskugeln formen und mit frischer Ananas servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	280 kcal
Kohlenhydrate	50 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	8 g