

# Sgroppino al Limone- köstliches italienisches Dessert

## 7 Portionen

Sgroppino al Limone - köstliches italienisches Dessert. Er kommt, wie auch schon der Bellini (Prosecco mit Pfirsichpüree), aus dem schönen Venedig. Der Sgroppino wird im Original mit Sahne und Wodka serviert. Man kann es natürlich auch ohne trinken. Er ist ein toller Aperitif, ein perfektes Dessert oder auch sehr gut als Zwischengang bei einem grossen Menü geeignet.

## ZUTATEN

**1 Flasche Schaumwein**

**Die Schale von 4 Bio Zitronen (Tipp: nur das gelbe der Schale, nicht das weisse)**

**150 ml Zitronensaft**

**150 ml Sahne**

**150 g Zucker**

**180 ml Wasser**

### Schritt 1

Die 4 Zitronen ganz dünn schälen oder mit einer Zitronenreibe die Haut der 4 Zitronen abreiben.

### Schritt 2

Die Zitronenschalen oder Zitronenzeste, den Zitronensaft, das Wasser und den Zucker 2 min kochen und kalt werden lassen.

### Schritt 3

Die Sahne dazugeben und umrühren und in die Eismaschine füllen.  
Anschalten und nach ca. 1 Stunde ist alles fertig.

### Schritt 4

In eine Glas 2 Kugeln Zitronen-Glacé mit Prosecco oder Champagner auffüllen. Fertig.  
Es schmeckt einfach göttlich.

**TIPP Wenn Du keine Eismaschine hast, kannst Du die Masse in eine grosse Schale füllen und diese in de Gefrierschrank stellen und alle halbe Stunden gründlich umrühren bis die Masse die gewünschte Konsistenz hat. Sogar Champagner wäre fantastisch.**