

## **Zitroneneis mit schwarzem Pfeffer**

Die Zitronenschale von 2 Bio-Zitronen

100g Zucker

2 ½ TL schwarzer Pfeffer (z.B. Tellicherry oder Malabarpfeffer), geröstet und gemahlen

1 Prise Salz

150ml frischer Zitronensaft

500g Creme fraiche

Die Zitronen heiß abwaschen und die Schale fein abreiben. Den Pfeffer in einer Pfanne erhitzen und kurz scharf anrösten, er darf nicht verbrennen, abkühlen lassen und fein mörsern. Nun die Zitronenschale, den Pfeffer und den Zucker gut vermengen und mit dem Zitronensaft vermischen. Mit dem Handrührgerät solange rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann langsam die Creme fraiche unterheben.

Die Masse nun für 1 Stunde im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

Die Zitronensahne danach in die Eismaschine geben und gefrieren lassen.