



Alle GEFRO-Produkte, die du zum Nachkochen benötigst, kannst du bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu
Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17
E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Zitronen-Honigricotta mit gerösteten Pinienkernen

- 500 g Ricotta
- 8 Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)
- 50 g Pinienkerne
- 2 EL Honig
- 1 EL Puderzucker
- 1 Scheiben Bio-Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser

Weitere tolle Rezepte findest du unter www.gefro.de

Zitronen-Honigricotta mit gerösteten Pinienkernen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

18,8 g Fett 15,2 g Kohlenhydrate 18,9 g Eiweiß 1,2 g Ballaststoffe
314 kcal Brennwert

1 Ricottacreme anrühren:

500 g Ricotta mit 2 EL Honig und 1 EL gesiebttem Puderzucker in einer Schüssel cremig verrühren. Die Schale einer BIO-Zitrone mit einem Zestenreißer abziehen und den Saft auspressen. 1 EL Zitronensaft unter die Ricottamasse rühren.

2 Kandierte Zitronenzesten zubereiten:

Die Zitronenzesten mit 1 TL Zucker, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Wasser in einen kleinen Topf geben. Bei niedriger Temperatur so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zu einem dicklichen Sirup eingekocht ist. Die Zesten herausnehmen, abtropfen lassen und auf einem Teller auskühlen.

3 Topping vorbereiten:

50 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 4 Cantuccini fein zerbröseln.

4 Anrichten & Servieren:

Die Ricottacreme in Gläser füllen und mit den Cantuccinibröseln sowie den gerösteten Pinienkernen bestreuen. Zum Schluss mit den kandierten Zitronenzesten und einigen ganzen Cantuccini garnieren. **Tipp & Varianten:** Tipp: Wer keinen Zestenreißer besitzt, kann die Zitronenschale mit einem Sparschäler dünn abschälen - dabei möglichst wenig weiße Haut mitnehmen, da diese bitter schmeckt. Anschließend die Schale in feine Streifen schneiden und wie beschrieben kandieren. Variante: Für eine besonders frische Note etwas fein gehackte Minze oder Basilikumblätter über die Creme streuen. Extra-Tipp: Ein zusätzlicher Klecks Honig über dem Dessert sorgt für feinen Glanz und betont das Aroma des Ricotta perfekt.