



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO 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

- GEFRO Honig Wald & Blüte
- 500 g Ricotta
- 1 EL Puderzucker
- 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Wasser
- 50 g Pinienkerne
- 8 Cantuccini (italienisches Mandelgebäck)

Weitere tolle Rezepte finden Sie 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				

Zitronen-Honigricotta mit gerösteten Pinienkernen: 500 g Ricotta mit 2 EL GEFRO Honig Wald & Blüte sowie 1 EL gesiebtm Puderzucker verrühren.

Die Schale von 1 BIO-Zitrone mit einem Zestenreisser abschälen und den Saft der Zitrone auspressen. 1 EL Zitronensaft unter die Ricottamasse rühren.

Die Zitronenzesten mit 1 TL Zucker, 1 EL Zitronensaft und 1 EL Wasser in einen Topf geben und so lange bei geringer Temperatur köcheln lassen, bis die Flüssigkeit zu einem dicken Sirup eingekocht ist. Die Zitronenzesten aus dem Sirup nehmen, etwas abtropfen lassen und auf einem Teller abkühlen.

In der Zwischenzeit 50 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. 4 Cantuccini fein zerbröseln. Die Ricottamasse in Gläser füllen und mit den Cantuccinibröseln sowie den gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Die Ricottagläschen mit den übrigen ganzen Cantuccini sowie den kandierten Zitronenzesten ausgarnieren.

Tipp: Wer keinen Zestenreisser zur Hand hat, der schält die Zitronenschale mit dem Sparschäler ganz dünn ab. Achten Sie dabei darauf, dass Sie möglichst wenig weiße Haut mit abschälen, sonst sind die Zesten sehr bitter im Geschmack. Dann schneiden Sie die Schale mit einem scharfen Messer in sehr feine Streifen und kandieren diese wie beschrieben.