

## Souffléglace Limoncello mit Sesamkrokant

Dessert für 4 Personen  
Für 4 Gläser à ca. 2 dl

½ Bio-Zitrone  
50 g Zucker  
4 Eier  
3 EL Limoncello  
2 dl Rahm

Sesamkrokant:

2 EL Sesamsamen  
2 EL Zucker

1. Für den Krokant Sesam in einer beschichteten Pfanne rösten, bis er leicht Farbe annimmt. Zucker beigegeben und unter gelegentlichem Rühren leicht schmelzen, bis er am Sesam klebt und sich erste Klümpchen bilden. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.

2. Gläser mit Backpapierstreifen so umwickeln, dass die Papierstreifen ca. 2 cm über den Glasrand ragen. Papier mit einem Klebstreifen fixieren. Für die Souffléglace Zitronenschale fein abreiben, Zitrone auspressen. Saft und Schale mit dem Zucker in einer grossen Schüssel über einem Wasserbad erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eier trennen. Eigelb zum Sirup in die Schüssel geben. Masse über dem Wasserbad schlagen, bis sie luftig und zähflüssig ist. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Masse weiterschlagen, bis sie kalt ist. Gut die Hälfte des Limoncellos darunterrühren. Eiweiss und Rahm separat steif schlagen und sorgfältig unter die Masse heben. In die vorbereiteten Gläser giessen und mindestens 6 Stunden tiefkühlen.

3. Papierstreifen entfernen. Mit einem kleinen Apfelausstecher je 1 Kugel aus der Souffléglace stechen. Restlichen Limoncello in die Mulden giessen. Sesamkrokant auf die Souffléglaces streuen. Sofort servieren.

**TIPP** Anstelle von Limoncello Zitronensirup verwenden.

**Zubereitung ca. 45 Minuten  
+ mind. 6 Stunden kühl stellen**

Pro Person ca. 8 g Eiweiss, 24 g Fett,  
5 g Kohlenhydrate, 1200 kJ/290 kcal