

Zitronenküchlein mit Erdbeereis - Rezept von Daniel Küttner

Gerade im Sommer gibt's immer wieder neue Ideen für fruchtige Desserts! Aber seien wir mal ehrlich: manche Desserts brauchen kein Upgrade, weil sie bereits perfekt sind. 😊 Ganz klassisches Zitronenküchlein mit selbstgemachtem Erdbeereis zum Beispiel – Die Mischung aus Frucht mit saurer Note und besonderer Süße lädt zum Entspannen auf Balkonien ein. Deswegen ist das Nachspeise-Duo ein klarer Favorit auf der Liste von Daniel Küttners Wohlfühlrezepten.

Rezept herunterladen

Zutaten

• Zitronenküchlein

- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter, zimmerwarm
- 3 Eier
- Saft und Schale von 2 Zitronen
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- Puderzucker zum Bestäuben

• Vanillesauce

- 500 ml Milch
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelbe
- 100 g Zucker
- 1 EL Speisestärke

- **Knusperflocken**
 - 100 g Cornflakes
 - 100 g Zartbitterschokolade
 - 1 EL Kokosöl
 - **Erdbeereis**
 - 500 g frische Erdbeeren, gewaschen und entstielt
 - 150 g Zucker
 - 300 ml Sahne
 - 200 ml Vollmilch
 - Saft einer halben Zitrone
-

Zubereitung

Für die Küchlein

Schritt 1

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Muffinform mit Papierförmchen auslegen oder einfetten.

Schritt 2

Butter und Zucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Eier nacheinander hinzufügen und gut verrühren. Zitronensaft, Zitronenschale und Vanilleextrakt unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz in einer separaten Schüssel vermischen und nach und nach unter die Butter-Zucker-Ei Mischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 3

Den Teig gleichmäßig in die Muffinformen verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten backen, bis die Küchlein goldbraun sind und ein Zahnstocher sauber herauskommt. Die Küchlein aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Für die Vanillesauce

Schritt 1

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Milch, Vanilleschote und Vanillemark in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanilleschote entfernen.

Schritt 2

Eigelb, Zucker und Speisestärke in einer Schüssel cremig rühren.

Schritt 3

Die heiße Vanillemilch langsam unter ständigem Rühren zur Eigelb-Mischung geben. Alles zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Sauce eindickt (nicht kochen lassen). Die Vanillesauce durch ein feines Sieb gießen und abkühlen lassen.

Für die Knusperflocken

Schritt 1

Die Schokolade zusammen mit dem Kokosöl über einem Wasserbad schmelzen.

Schritt 2

Die Cornflakes in die geschmolzene Schokolade geben und vorsichtig unterheben, bis alle Cornflakes mit Schokolade bedeckt sind.

Schritt 3

Die Schokoladen-Cornflakes-Mischung in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Für das Erdbeereis

Schritt 1

Die Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Den Zitronensaft hinzufügen.

Schritt 2

Zucker, Sahne und Milch in einer Schüssel gut vermischen. Das Erdbeerpüree unterrühren.

Schritt 3

Die Mischung in eine Eismaschine geben und nach Herstelleranweisung gefrieren lassen. Alternativ in eine flache Schüssel füllen und im Gefrierschrank gefrieren, dabei alle 30 Minuten umrühren, um Eiskristalle zu vermeiden.

Anrichten

Die abgekühlten Zitronenküchlein auf vier Dessertteller setzen. Eine Kugel Erdbeereis neben jedes Küchlein setzen und etwas Vanillesauce über das Küchlein sowie das Eis gießen. Die Knusperflocken dekorativ auf die Teller legen.

Tipp 💡

Die Vanillesauce kann am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Knusperflocken sorgen für einen schönen Texturkontrast und können auch separat als Snack genossen werden.

Kochen wie Kütti?

Mit diesen Produkten gelingen deine Menüs

VORVERKAUF



NINJA® CREAMI
Eismaschine NC300 EU 7
Programme 473ml
Volumen 5 Dessert-
Behälter

€ 149,99

Gültig bis 23.08.2024
Danach: € 209,99



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah
Stück

€ 54,99