



Zutaten: (für 4 Zitronenhälften)

ca 4g Gelatine
2 Zitronen
50g Zucker
100ml Wasser

Zur Gelatine:

Entweder man nimmt Gelatineplättchen, oder man kann auch wenn man das angenehmer findet Fertiggelatine verwenden, diese ist dann natürlich ein wenig schwieriger zu portionieren. Dabei erspart man sich allerdings das aufkochen.

Bei meinem Rezept werde ich mich auf den traditionellen Weg beschränken.

Zubereitung:

Als erstes wird die Gelatine eingeweicht. „Dabei auf die Angaben der Verpackung achten“

Nun den Zucker, das Wasser und die Gelatine gemeinsam aufkochen und dann abkühlen lassen.

Währenddessen wird die Zitrone der Länge nach halbiert und am besten mit einer Saftpresse ausgepresst. Dabei aber darauf achten, dass die Schale nicht beschädigt „Eingerissen“ wird.

Das übrige Fruchtfleisch nun vorsichtig entfernen.

Nun den ausgepressten Zitronensaft in die Gelatine rühren und die Masse in die geteilten Zitronenschalen gießen.

Nun die Zitronen im Kühlschrank fest werden lassen, was ungefähr zwei bis drei Stunden dauern kann.

Die Zitronen kann man nun mit einem schönen Zitronenblatt dekorieren und zum Beispiel auf einer Schicht von kleinen Eiswürfeln servieren.

Guten Appetit

