

heute gibt es...

Gelo di limone



Zutaten: (für 4 Personen)

- 3-4 Bio-Zitronen
- 400ml Wasser
- 40g Stärke
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- Minze oder Pistazien als Topping

Zubereitung:

1. Zwei Zitronen gut waschen, trocknen und die Schale mit einer Raspel abreiben. Hierbei darauf achten, dass der weiße und bittere Teil nicht abgerieben wird.
2. Den Zitronenabrieb in 400ml Wasser kurz aufkochen und das Ganze so lange wie möglich – mindestens 2 Stunden aber gerne auch über Nacht – ziehen lassen. Anschließend filtern.
3. In eine Schüssel die gesiebte Stärke, den Zucker, die Prise Salz und etwa 4 EL des abgeseihten Zitronenwassers geben. Alles gut verrühren, sodass sich Stärke und Zucker lösen.
4. Nun so viele der Zitronen pressen, dass man insgesamt 150ml Saft erhält. Die Stärkemischung zusammen mit dem Zitronensaft und dem restlichen Zitronenwasser in einen Topf geben und unter ständigem Rühren bei schwacher bis mittlerer Hitze aufkochen. Für weitere 3-4 Minuten köcheln lassen und sobald die Masse eingedickt ist in kleine Förmchen oder Gläschen füllen.
5. Anschließend für etwa 30 Minuten abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie abdecken und für mindestens 4 – 5 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Den Pudding kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und etwas Minze oder gehackte Mandeln auf die Oberfläche geben.



Tipps:

- Für eine intensive, gelbe Farbe kann man eine Prise Safran zur Stärkemischung hinzugeben.
- Falls du es süßer magst, kannst du die Zuckermenge auf bis zu 140g erhöhen.
- Statt die Zitronenschale zu reiben kannst du diese auch mit einem Sparschäler entfernen. Aber auch hierbei den weißen Anteil nicht verwenden.
- Im Kühlschrank hält sich der Zitronenpudding gut abgedeckt für 2-3 Tage.