

♥ ZITRONEN-VERFÜHRUNG

Ein Workshop mit vielen süß-sauren Rezepten

ZITRONENZUCKER | ZITRONENSALZ

100 g Zucker

und 1 Portion zerkl. Zitronenschalen **10 Sek./ St. 10** zerkleinern.

evtl. mit dem Spatel herunterschieben und erneut zerkleinern.

Umfüllen, Mixtopf spülen ist nicht erforderlich.

100 g Salz

und 1 weitere Portion Zitronenschale **10 Sek./ St. 10** zerkleinern.

Nach Geschmack mit der Schale Melisse, Minze oder Rosmarin bzw. andere Gewürze zugeben.

Umfüllen, Mixtopf spülen ist nicht erforderlich.

ZITRONENPFEFFER

ca. 15 g Pfefferkörner

1 Portion zerkl. Zitronenschalen **10 Sek./ St. 10** zerkleinern - Umfüllen und wieder nicht spülen.

ZITRONENBUTTER

Restliche Zitronenschale ca. **10 Sek./St. 10** zerkleinern.

120 g Butter, weich, in Stücken

ca. ¼ TL Salz

und evtl. etwas Zitronenpfeffer zugeben und auf **Stufe 3** vermengen

Zitronenmelisse oder Minze zum Verzieren darauflegen.

Mixtopf spülen.

ZUTATEN

3 Bio-Zitronen

Zitronenschale mit dem Sparschäler dünn abschälen, die Schale in den Mixtopf geben und **8 Sek./St. 7** zerkleinern.

Zerkleinerte Schalen in 4 Portionen aufteilen für:

Zitronenzucker, Zitronensalz, Zitronenpfeffer und Zitronenbutter

Weitere Ideen mit Zitronen:

Zitronenkuchen

Zitronentarte

Zitronensorbet

Zitronen-Joghurt-Eis

Zitronenhälften mit Granita

Lemon-Curd

Limocello (Likör)

Champagner-Zitronen-Slush

Heiße Zitrone

Süßer Ingwer-Zitronensirup

Pesto mit Zitrone

Zitronen-Sabayon

Zitronensalzpaste

Zitronenrisotto

Zitronen-Bodypeeling

ZITRONENLIMONADE

Die abgeschälten Zitronen der Länge nach durchschneiden, die Hälften nochmals 4-5 x durchschneiden und mit **100 g Zucker** und **1 l kaltem Wasser** in den Mixtopf geben.

4 x Turbotaste für 0,5 Sek. drücken (bei 1 Sekunde wird die Zitrone zu klein und die Limo bitter. Spritzt etwas)

Gareinsatz einsetzen und Limo in eine Glaskaraffe abgießen.

Stängel Zitronenmelisse / Minze mit hineingeben

Eiswürfel nach Geschmack.

Variante: Zu Beginn ein Stückchen Ingwer zu den Zitronen dazugeben

ZITRONENMARMELADE

Übriggebliebene (zurückgehaltene) Zitronenreste mit einem Teil der Limo zu Zitronenmarmelade weiterverarbeiten, z.B.

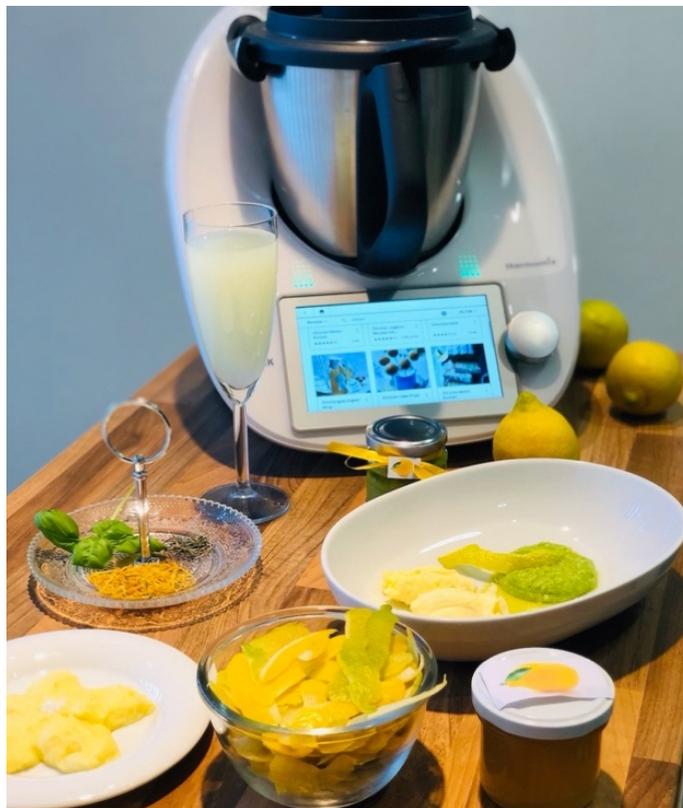
300 g Zitronenlimonade

150 g Gelierzucker 2:1 (oder 100 g Gelierzucker bei 3:1)

Limonade und Gelierzucker in den Mixtopf geben (je nach Geschmack restl. Fruchtfleisch der Zitrone dazu) und

5-6 Min./100°/Stufe 1 kochen. (Marmelade sollte einmal sprudelnd aufgekocht haben.)

In vorbereitete Marmeladengläser füllen.



Quelle: Workshopidee von meiner Kollegin aus Hamburg, Janina Schuhmacher

| Rezeptideen aus coodidoo.de® | Photos: Michaela Tinapp