

# ♥ 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