

## Zitronen-Parfait

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Gefrieren: ca. 3 Std.

---

**4 unbehandelte Zitronen,  
längs halbiert**

---

**1 frisches Eigelb**

**4 Esslöffel Zitronensirup**

**1 unbehandelte Zitrone,  
abgeriebene Schale und**

**2 Esslöffel Saft**

---

**1½ dl Rahm**

---

**1 frisches Eiweiss**

**1 Prise Salz**

**1 Esslöffel Zucker**

---

**6 Esslöffel Zucker**

**Zitronenblätter  
zum Verzieren**

---

**1.** Zitroneninneres sorgfältig herauslösen, Schalen ca. 30 Min. tiefkühlen.

**2.** Eigelb, Sirup, Zitronenschale und -saft in einer Schüssel rühren, bis die Masse heller ist. **3.** Rahm steif schlagen, mit dem Schwingbesen unter die Masse ziehen. **4.** Eiweiss mit dem Salz steif schlagen, Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt, sorgfältig unter die Zitronenmasse ziehen.

**Gefrieren:** Parfait-Masse in die vorbereiteten Zitronenschalen füllen, zugedeckt ca. 3 Std. gefrieren.

**Servieren:** Zitronenhälften längs halbieren, Schale im Zucker wenden. Zucker auf die Teller verteilen, Zitronenschnitze darauf legen, verzieren.

