

## Zitronen-Creme-Eis vegan

Gluten-, laktose- und milcheiweißfrei



### Zutaten 4 Personen:

400 ml Mandel- oder Reis Cuisine  
1 Bio Zitrone  
1 gestrichener Esslöffel Puderzucker

### Zubereitung:

Bio Zitrone fein abreiben und in die Cuisine einrühren.  
Den Zitronensaft ebenfalls in die Cuisine geben.

Mit Puderzucker die Süße abschmecken.

Alles gut vermengen und im Gefrierfach frosten.

### Garnitur

Zuckerdeko

Guten Appetit

© Rezept und Foto: Rosemarie Holzer

Mein Tipp: Viele weitere Rezepte finden Sie in dem Buch ACIDOSE-NATURKÜCHE von Rosemarie Holzer  
ISBN: 978-3-9811851-1-9

Erhältlich im Potamos Shop: [www.potamos-shop.de](http://www.potamos-shop.de)