



## BLAUBEEREIS MIT GEBRATENEN RICOTTANOCKEN UND ZITRONENSIRUP

### Zutaten:

200g Heidelbeeren, tiefgefroren  
100ml Milch  
1 EL Puderzucker  
100g Ricotta  
50g Semmelknödel  
2 Eier  
1 EL Zucker  
½ Vanilleschote  
1 TL Butterschmalz  
1 Zitrone  
2 EL Zucker, braun

### Zubereitung:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit etwa einer Messerspitze Zucker steif schlagen.

Das Vanillemark aus der halben Schote kratzen und zusammen mit den Eigelb, Semmelbrösel, dem Ricotta und restlichem Zucker verrühren.

Die Schale einer Zitrone abreiben, den Saft auspressen und mit dem braunen Zucker sirupartig einköcheln lassen.

Den Eischnee unterheben, Nocken abstechen und in einer Pfanne mit Butterschmalz von allen Seiten langsam braten. Die Zitronenschalen, für den Geschmack, in die Pfanne beilegen. Die Nocken anschließend auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die tiefgefrorenen Blaubeeren mit Puderzucker mischen, in ein hohes Gefäß geben und knapp mit Milch bedeckt auffüllen. Anschließend mit Hilfe eines Pürrierstabes zu einem cremigen Eis mixen.

Anschließend die Nocken mit dem Eis anrichten und den Sirup darüber träufeln