

## ZITRONENKÜCHLEIN AUS DEM VITALIS MIT ROSMARINEIS UND BEEREN

### ZITRONENKÜCHLEIN AUS DEM VITALIS

**Zutaten:**

200g Butter  
130g Puderzucker  
Saft und Abrieb von einer halben Zitrone  
Mark einer Vanillestange  
3 Eier  
200g Mehl,  
1 TI Backpulver (gestrichen)

**Zubereitung:**

Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren. Schalenabrieb der Zitrone und das Vanillemark hinzugeben. Weiter rühren und die Eier nach und nach hinzugeben. Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die aufgeschlagene Masse heben. Zum Schluss den Saft der Zitrone unterrühren. Den Teig in kleine ausgefettete und mehlierte Förmchen füllen und mit Alufolie abdecken, dann die Ränder mit einem Gummiband fixieren. Im Vitalis für ca. 20 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

### ROSMARINEI UND BEEREN

**Zutaten:**

500 ml Sahne  
4 Eigelb  
80g Zucker  
1 Vanillestange  
2 Zweige Rosmarin  
250g gemischte Beeren  
1 El Zucker

**Zubereitung:**

Die Sahne mit Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote und dem Rosmarin aufkochen und 15 Minuten ziehen lassen und dann erneut aufkochen. Die zwei Eigelb mit einem kleinen Schuss der heißen Sahne verrühren und anschließend mit der restlichen Sahnemasse anrühren. Auskühlen lassen, passieren und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Die Beeren putzen und mit dem Zucker marinieren. Nach ca. 10 Minuten anrichten.

Guten Appetite, wünscht ihnen das Kochatelier in Bonn und Familie Engelhard