

# Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango

**Für zwei Personen**

**Für das Eis:**

500 g flüssige Sahne	100 g saure Sahne	2 Eier
1 TL Safranpulver	4 Fäden Safran	100 g Puderzucker
1 Limette (Saft, Abrieb)	1 Zitrone (Saft, Abrieb)	

**Für die Mango:**

1 Mango	1 Zweig Minze	1 EL Zucker
1 EL Butter		

**Für das Eis:**

Flüssige Sahne, saure Sahne und Eier verquirlen. Puderzucker, Safran und Safranfäden sowie Zitronen- und Limettensaft und Abrieb dazugeben und mit dem Mixer verrühren. Die Masse auf 80 Grad in einem Topf erhitzen. Anschließend für ca. 20 Minuten in eine Eismaschine geben. Etwas Limettensaft für die Mango aufbewahren.

**Für die Mango:**

Mango schälen, in Stücke schneiden und in Butter in einer Pfanne kurz braten. Mit Zucker und etwas Limettensaft abschmecken. Mit Minze garnieren.

Safran-Limonen-Eis mit warmer Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Lina Geissmann am 29. Juni 2017