

## Ricotta-Nocken mit Heidelbeer-Eis

### Für 2 Personen

200 g Heidelbeeren, TK	1 Zitrone, unbehandelt	2 Eier
100 g Ricotta	100 ml Milch	1 EL Butterschmalz
50 g Semmelbrösel	0,5 Vanilleschote	1 TL Zimt
1,5 EL Zucker	1 EL Puderzucker	

Für die Nocken die Eier trennen und die Eiweiße mit einer Messerspitze Zucker steif schlagen. Die Zitronenschale abreiben. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und mit dem Eigelb, den Semmelbröseln, dem Ricotta und einer Messerspitze abgeriebener Zitronenschale vermengen. Den Eischnee unterheben. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen. Von der Ricottamasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen und im heißen Butterschmalz goldbraun backen. Anschließend die Nocken aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Den Zimt mit einem Teelöffel Zucker vermengen und über die Nocken streuen. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die tiefgekühlten Heidelbeeren, den Puderzucker, die Milch und zwei Esslöffel Zitronensaft in ein hohes Rührgefäß geben, zu cremigem Eis pürieren und im Tiefkühlfach kalt stellen. Mit dem Eisportionierer Kugeln vom Heidelbeereis ausstechen und zusammen mit den Ricottanocken auf Tellern anrichten.

Renate Eichinger am 06. Mai 2010