



## Basilikumeis

für 4 Personen

2 – 3 EL Blätter Basilikum (z.B. Zitronen- oder Zimtbasilikum),  
getrocknet oder frisch kleingeschnitten  
etwas Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Mascarpone  
150 g Buttermilch  
Saft von 5 Limetten

### Zubereitung

Basilikum, Zucker und Vanillezucker gut mischen. Saft der Limetten dazugeben und gut verrühren. Für ca. 2 Std. ins Gefrierfach stellen.