

Schnelle-Zitronencreme

Die schnelle Zitronencreme ist ein leichtes und fruchtiges Dessert, das in wenigen Minuten zubereitet ist. Naturjoghurt mit Honig trifft auf Lemon Curd und geröstete Mandeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 15 min



Zutaten

600 g	Naturjoghurt (ungesüßt)
30 g	Honig
150 g	Lemon Curd
80 g	Mandelstifte
	Zitronenscheiben (für die Deko)

Zubereitung

1. Für die **schnelle Zitronencreme** den Naturjoghurt in eine Schüssel geben und mit dem Honig gründlich verrühren, bis eine gleichmäßige und cremige Joghurtmasse entsteht. Anschließend den Joghurt abwechselnd mit dem [Lemon Curd](#) auf vier Dessertgläser verteilen. Dabei jeweils eine Schicht Joghurt und eine Schicht Lemon Curd übereinandersetzen.
2. Für den knusprigen Abschluss die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei niedriger Hitze langsam anrösten. Dabei regelmäßig wenden, damit sie gleichmäßig goldbraun werden und nicht anbrennen. Die gerösteten Mandeln kurz auskühlen lassen und anschließend über die Zitronencreme verteilen. Zum Schluss jedes Glas mit einer dünnen Zitronenscheibe dekorieren und die schnelle Zitronencreme sofort servieren.

Tipp

Die Zitronencreme schmeckt besonders erfrischend, wenn sie vor dem Servieren etwa 30 Minuten im Kühlschrank gekühlt wird. Für eine noch intensivere Zitronennote kann zusätzlich etwas fein abgeriebene Bio-Zitronenschale über das Dessert gestreut werden.

