Zitronencreme

Die Zitronencreme ist ein leichtes Dessert, das grade an etwas wärmeren Tagen erfrischend ist. Ein Rezept, welches kinderleicht zuzubereiten ist.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

2 EL	Speisestärke
200 g	Kristallzucker
50 ml	Zitronensaft (ca. 2 Stk.)
1 Stk.	Zitrone (den Abrieb davon)
300 ml	Wasser
200 ml	Wasser
2 Stk.	Eigelb
2 Stk.	Eiweiß

Zubereitung

1. Für die Zitronencreme in einer Schüssel die Speisestärke mit dem Kristallzucker, dem Zitronensaft, dem Abrieb einer Zitrone und 300 ml Wasser gut miteinander verrühren, bis sich der Zucker und die Stärke aufgelöst hat.

2. 200 ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. In der Zeit die Eiweiße steif schlagen. Dann die Zitronenmasse in das Wasser rühren und aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und kurz etwas abkühlen lassen.

3. Jetzt die Eigelbe gut unterrühren. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß gründlich unterheben und die Zitronencreme in Gläser oder Schalen füllen. Die Creme sollte bis zum Verzehr im Kühlschrank gelagert werden, bis sie gut durchgekühlt ist.

Tipp

Man kann die Zitronencreme zusätzlich noch mit farbenfrohen Früchten garnieren.