

Zitronencreme

Zutaten | 6 Portionen

6	Zitronen
50 ml	Wasser
20 g	Speisestärke
40 g	Zucker
100 ml	Schlagsahne

Zubereitungszeit: 30 Min., Kühlzeit: 3 Std.

Zubereitung:

- Die Zitronen halbieren, auspressen, den Saft auffangen und vorsichtig aushöhlen. Die Schalen als Schälchen aufbewahren.
- Zitronensaft mit Wasser in einem Topf erhitzen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren, dann mit dem Zucker einrühren.
- Die Mischung unter Rühren aufkochen, bis sie eindickt. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Schlagsahne steif schlagen und unter die abgekühlte Zitronenmasse heben.
- Die Zitronencreme in die vorbereiteten Zitronenhälften füllen und kaltstellen.

Tipp:

Die gefüllten Zitronenhälften sind ein frisches Sommerdessert und lassen sich gut vorbereiten. Nach Wunsch mit Minze oder frischen Früchten der Saison z.B. Johannisbeeren, Himbeeren oder Brombeeren dekorieren.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 100 g

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
220 kcal	12,4 g	24,5 g	1,2 g	37,8 mg