

## Zitronencreme

verschiedene

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 Tüte oder 6 Blätter Gelatine



Die Eier trennen, Eiweiß schlagen und zur Seite stellen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Der Zucker muss vollständig aufgelöst sein.

Den Saft und den Abrieb der Zitrone dazu geben und mit verrühren.

Die Gelatine-Blätter einweichen und ausdrücken. Bei Gelatine-Pulver dieses mit 4 EL Wasser verrühren und quellen lassen. In einem kleinen Topf auf dem Herd bei geringer Hitze auflösen. Etwas abkühlen lassen und zu der Eigelbmasse geben.

Das Eiweiß unter die Masse heben und in eine geeignete Schüssel geben oder in Portionsgläser anrichten und kalt stellen.

Nach einer knappen Stunde kann die Creme dekoriert und serviert werden.

---



*Dieses Rezept stammt aus einem alten DDR-Grundkochbuch. Ein schnell und einfach herzustellendes Dessert, das sehr lecker ist.*

**Schwierigkeitsgrad:**



**Zubereitungszeit ca. 1:25**

**Portionen: 6**



*Bei uns gab es dieses Dessert immer zu besonderen Anlässen.*

---

*Autor:*

*Kathel (Katharina Schelski, geb. Dressler)*