

Zitronencreme-Dessert

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (4 Personen)

- » 4 Ei(er)
- » 12g Gelatine
- » 150g Zucker
- » 125ml Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

31-60min

Rezept-Foto



Zubereitung

Vorbereitung:

- Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Eier trennen
- Eiweiß steif schlagen
- Hälfte Zucker unter das Eiweiß ziehen

Fertigstellung:

- Gelatine bei milder Hitze im Wasserbad auflösen
- Eigelb, die Hälfte des Zuckers und den Zitronensaft zufügen
- gut durchrühren
- kühl stellen
- Eiweiß unterziehen, wenn Masse zu gelieren beginnt
- Creme in Gläser füllen
- bis zum Servieren kühlen

angelegt am: 02.06.2003

Rezept-Nr: 48

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke