

Zitronencreme

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

3 Eier
125 g Zucker
2 Bio Zitronen
3 dl Wasser
2-1/2 dl Schlagrahm



Zubereitung:

Eier, Zitronensaft und fein geriebene Schale mit dem Zucker und dem Wasser gut mixen. In eine Pfanne geben und bis vors Kochen bringen. Die Pfanne vom Herd ziehen und im Kühlschrank gut abkühlen lassen.
Vor dem Servieren den Schlagrahm leicht darunterziehen.