

Zitronendessert


bis 30 Min.

Zitronencreme

30 g	60 g	Zucker
25 g	50 g	Butter
1 KL	2 KL	Maisstärke z.B. Maizena

in Pfanne geben

1	2	Zitronen
---	---	----------

waschen, mit Zitronenraffel Schale dazuraffeln
mit Zitronenpresse Saft auspressen, begeben, mit
Schwingbesen verrühren
auf grosser Stufe unter ständigem Rühren auf-
kochen, bis eine Creme entsteht
durch Sieb in Schüssel giessen
auskühlen lassen
von Zeit zu Zeit rühren

75 g	150 g	griechischer Joghurt
------	-------	-------------------------

begeben

¾ dl	1½ dl	Rahm
------	-------	------

in Messbecher geben, mit Handrührgerät zu Schlag-
rahm rühren
begeben, mit Gummischaber darunterziehen

50 g	100 g	Butterguetzli z.B. Sablés, Mailänderli
------	-------	--

in Plastikbeutel geben, mit Wallholz zerdrücken

100 g	200 g	Heidelbeeren
-------	-------	--------------

abwechslungsweise mit Zitronencreme und Butter-
guetzli in Dessertgläser einschichten

Tipps

- griechischen Joghurt durch Quark oder Naturejoghurt ersetzen
- Heidelbeeren durch Brombeeren oder Himbeeren ersetzen

