

Zitronencreme

Dieser beliebte Klassiker lässt sich einfach zubereiten und schmeckt nicht nur in der Sommerzeit fruchtig, cremig und herrlich erfrischend.

etwa 4 Portionen



etwas Übung erforderlich



bis 40 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

4 Bl. Dr. Oetker Gelatine weiß
150 ml Zitronensaft (von etwa 4 Zitronen)
100 g Zucker
150 g Joghurt
300 g kalte Schlagsahne

Wie mache ich Zitronencreme?:

① Zitronencreme zubereiten:

Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen (aber nicht kochen!). Gelatine ausdrücken und unter Rühren im heißen Zitronensaft auflösen, dann den Zucker einrühren. Gelatine-Flüssigkeit etwas abkühlen lassen, dann mit dem Joghurt verrühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt zu gelieren, dabei zwischendurch umrühren.

- ② Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unter die Zitronencreme heben. Die Zitronencreme in eine Glasschüssel oder Portionsgläser füllen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.

Abwandlung für eine Orangen- oder Limettencreme:

Zitronensaft durch frisch gepressten Orangen-, Limetten- oder Grapefruitsaft ersetzen und nur 80 g Zucker verwenden.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Für die Dekoration von unbehandelten, heiß abgewaschenen und abgetrockneten Zitronen die Schale mit einem Sparschäler dünn abschälen und in dünne Streifen schneiden oder mit einem Zestenreißer schälen.
- Mit frisch geschlagener Schlagsahne schmeckt die Zitronencreme besonders lecker.

