

Lieblingsrezept

Zutaten

- ✓ 750 g große Zitronen
- ✓ 5 Bl. Gelatine
- ✓ 150 g Zucker
- ✓ 200 g Quark 20%
- ✓ 200 g Schmand
- ✓ 200 ml Sahne

So gelingt die geeiste Zitronencreme:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronen halbieren und sorgfältig auspressen, dabei darauf achten, dass die Zitronen intakt bleiben. 200 ml Saft auspressen.

Quark mit Zucker und Schmand aufschlagen. Zitronensaft erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. 1-2 EL von der Quarkcreme hinzufügen und gut verrühren, dann die Flüssigkeit zur Creme geben und einrühren. In den Kühlschrank stellen, damit die Creme geliert. Die Sahne halbsteif schlagen. Wenn man mit einem Löffel eine „Spur“ durch die Creme ziehen kann, die Sahne unterheben. Dann die Creme in den ausgepressten Zitronenhälften verteilen. Restliche Creme in eine Schüssel geben oder in Portionsgläschen füllen (kann man einfach als Mousse servieren). Zitronenhälften abdecken und in den Tiefkühler geben. Vor dem Servieren ca. 15 Minuten antauen lassen.

