



Natur & Welt
entdecken

Zitronencreme-Dessert selbst gemacht

Von Frau Selent

Materialliste

Du benötigst (für 4 Personen):

- 500 g Magerquark
 - 2 Bio-Zitronen (Schale und Saft)
 - 3 EL Zucker
 - 2 TL Vanillezucker
 - 300 g Crème double
 - Minze
-
- Reibe
 - Zitronenpresse
 - 4 Dessertschalen



Anleitung

Wasche die Zitronen gründlich mit heißem Wasser ab.

Reibe dann mit einer Reibe die Zitronenschale fein ab. Achte dabei darauf, das Weiße nicht mit abzureiben, sonst schmeckt es bitter!

Halbiere die Zitronen und presse sie aus.

Vermische den Quark mit der Crème double und rühre den Zitronensaft sowie die geriebene Zitronenschale, den Zucker und den Vanillezucker gut unter, bis alles eine gleichmäßige feine Masse ergibt.

Verteile diese Masse auf 4 Dessertschalen und dekoriere sie mit ein paar Minzblättern.

Frische Himbeeren schmecken auch gut dazu!

Bon appétit! Guten Appetit!