



Dessert

Zitronencreme mit Erdbeeren

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

150 g Zucker
150 g Butter
2 Eier
Saft und Schale von 2 Zitronen
2 bis 3 dl geschlagener Rahm
500 - 600 g Erdbeeren
Pfefferminzblätter

Zubereitung

Zucker
Butter
Eier

Zitronensaft
Geraspelte Zitronenschale

Schlagrahm

Erdbeeren
Pfefferminzblätter

Alles gut vermischen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.

Danach durch ein Sieb passieren und kaltstellen.

Wenn die Crème schön durchgekühlt ist, den Schlagrahm darunterziehen.

Die Crème auf die Teller verteilen und die Erdbeeren und Scheiben schneiden und rosettenförmig auf die Crème legen.

Mit Pfefferminzblätter garnieren und servieren.

Tipp: Anstelle von Erdbeeren können Kiwi-Früchte verwendet werden.