

# Rezept Zitronencreme

## Rezept Zitronencreme

### Zutaten:

4 Eigelb  
4 EL Zucker  
4 EL Zitronensaft  
2 Blatt Gelatine  
Eischnee von 4 Eiern

### Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiweiß zu Eischnee schlagen.  
Eigelb mit Zucker in der Küchenmaschine schaumig schlagen.

Gelatine und Zitronensaft erwärmen, damit sich die Gelatine auflöst.

Unter die Eigelbmasse geben.

Den Eischnee vorsichtig unterheben.  
Kaltstellen bis das Dessert gut angezogen ist.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)