



## ZITRONENCREME

**Zubereitungszeit**  
rund 25 Minuten



**Zutaten (für sechs Personen)**

$\frac{3}{4}$  l Apfelsaft  
300g Zucker  
1 Msp. Vanillepulver  
4 Zitronen  
6 Eier  
90g Stärke  
 $\frac{1}{4}$  –  $\frac{1}{2}$  l Sahne

Apfelsaft, Zucker und abgeriebene Zitronenschale aufkochen lassen.

Eigelb, Stärke und Zitronensaft glatt rühren, in die kochende Flüssigkeit geben und unter Rühren aufkochen lassen.

geschlagenen Eischnee unterrühren.

nach dem Erkalten geschlagenen Sahne unterheben.

**Guten Appetit!**

Empfohlen von:

**Dottenfelderhof,**

1. Preis 2002 beim Förderpreis Ökologischer Landbau,  
[www.FoerderpreisOekologischerLandbau.de](http://www.FoerderpreisOekologischerLandbau.de)

Alle Rezepte finden Sie auch zum Download auf [www.biowoche.de](http://www.biowoche.de)

