

Rezept

Vegane Zitronencreme für Cronuts

Ein Rezept von Vegane Zitronencreme für Cronuts, am 11.12.2024

Zutaten

- | | |
|---|------------------------------------|
| 120 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne | 1 kleine Bio-Zitrone |
| 1 kleine Orange | 80 g Zucker |
| 20 g Speisestärke | 1 Msp. Bourbonvanillepulver |
| 1 Spritzbeutel oder Gebäckspritze mit langer Tülle | |

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Für die Zitronencreme 100 g Sahne aufschlagen und kalt stellen. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Zitrone und Orange auspressen. Die Saftmischung mit Wasser auf 250 ml auffüllen.
2. Zwei Drittel der Flüssigkeit zusammen mit Zucker und Zitronenschale aufkochen. Die Stärke mit der übrigen Saftmischung glatt rühren und unter Rühren in die kochende Flüssigkeit geben. Alles 2 Min. köcheln lassen, vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
3. Die übrigen 2 EL Pflanzensahne sowie die Vanille einrühren. Die Creme zugedeckt abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.
4. Die aufgeschlagene Sahne unter die Zitronencreme heben und die Creme in einen Spritzbeutel oder eine Gebäckspritze mit langer Tülle füllen. Die Cronuts (siehe Rezept-Tipp) von oben jeweils dreimal mit der Tülle einstechen und eine haselnussgroße Menge der Creme hineindrücken.