

Rezept

Vegane Zitronencreme für Cronuts

Ein Rezept von Vegane Zitronencreme für Cronuts, am 14.12.2025

Zutaten

120 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne
1 kleine Orange
20 g Speisestärke
1 Spritzbeutel oder Gebäckspritze mit langer Tülle

1 kleine Bio-Zitrone
80 g Zucker
1 Msp. Bourbonvanillepulver

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.