

Rezept

## Zitronencreme mit Limoncello

Ein Rezept von Zitronencreme mit Limoncello, am 07.08.2024

### Zutaten

2 Bio-Zitronen	80 g Zucker
2 EL Limoncello	150 g Mascarpone
2 EL Milch	50 g saure Sahne

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

### Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen und die Schale fein abreiben, Saft auspressen. Beides mit Zucker und Limoncello in einem Topf 10 Minuten sprudelnd kochen lassen, bis die Mischung dickflüssig wie Sirup ist. Abkühlen lassen, dann mit Mascarpone, Milch und saurer Sahne glatt verrühren.