Rezept

Zitronencreme mit kandierten Zitronen

Ein Rezept von Zitronencreme mit kandierten Zitronen, am 14.11.2026

Zutaten

2 Blatt	weiße Gelatine
2	ganz frische Eier (Größe M)
150 g	Crème fraîche
	4-6 kandierte Zitronenscheiben zum Garnieren
2	Bio-Zitronen
80 g	Zucker
200 g	Sahne

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Zitronen heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben. Den Saft von 1 1/2 Zitronen auspressen.

2. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel verquirlen und diese in ein heißes Wasserbad setzen. Die Mischung etwa 5 Minuten lang kräftig aufschlagen, bis die Creme hell und dickschaumig ist.

3. Zitronensaft und -schale unter die Schaumcreme mischen. Gelatineblätter nach und nach ausdrücken und unter die warme Creme rühren, bis sie sich aufgelöst haben. Die Zitronencreme abkühlen lassen, dann Crème fraîche untermischen (wenn die Zitronencreme schon sehr fest ist, vorher cremig rühren).

4. Die Sahne und die Eiweiße getrennt steif schlagen und unter die Creme heben. Die Creme in Portionsförmchen füllen und mindestens 4 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren je 1 kandierte Zitronenscheibe in die Creme stecken.