

Das Januar-Rezept 2016 der LandFrauen

vom LandFrauenVerein Bargteheide und Umgebung
www.landfrauen-bargteheide.de

aus dem Kochbuch „Das Heimatkochbuch Stormarn – Zwischen Alster und Trave“ des KreisLandFrauenVerbandes Stormarn e. V. Das Buch enthält neben vielen guten Rezepten auch wunderschöne Bilder und Geschichten rund um Stormarn. Erwerben kann man es in allen Buchläden und bei den Vorständen der Ortsvereine der LandFrauen.

Muttis Zitronencreme



Zutaten (für 4 bis 5 Portionen):

1 Ei
200 g Zucker
1 Zitrone (unbehandelt)
150 ml Sahne

Zubereitung

Das Ei mit dem Zucker aufschlagen.

Die Zitronenschale abreiben und Saft auspressen – beides in die Ei-Zucker-Masse geben.

Die Masse unter Rühren aufkochen, bis sie cremig wird.

Sahne steif schlagen und unter die Zitronenmasse heben.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.