
Das Rezept

Zitronencreme



Für 4 Personen

3 Eier, 4,5 dl Milch,
1 Vanillestängel,
1 Zitrone, nur Raps,
120 g Zucker, 30 g
Vanillecremepulver,
2 EL Limoncello, 1 dl
Rahm, geschlagen

Milch, Vanillestängel und Zucker mit Zitronenraps aufkochen. Eier und Vanillecremepulver zusammen gut verrühren. Nun langsam die heiße Milch dazugeben und ständig rühren, bis die Masse bindet. Passieren und erkalten lassen. Rahm darunter rühren und Limoncello begeben.

Miele Kursküche Spreitenbach