

Zitronencreme

4 Zitronen mit unbehandelter Schale
4 grosse oder 5 kleinere Eier
200 gr Zucker
2,5 dl Wasser

Die aufgeschlagenen Eier mit dem Zucker und dem Wasser in eine mittelgrosse Pfanne geben. Die Zitronen waschen, auf einer sehr feinen Reibe das Gelbe der Schale dazuraffeln. Die Zitronen auspressen, den Saft durch ein feines Sieb passieren (ergibt ca 2dl Saft) und in die Pfanne geben. Bei Mittelhitze unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen langsam vors Kochen bringen. Nicht ängstlich werden: die Crème soll tatsächlich unter dem Schaum an der Oberfläche schön dicklich werden!

Durch ein feines Sieb in eine Schüssel passieren, erkalten lassen, einige Stunden zugedeckt kalt stellen.

Anrichten: Die Crème mit dem Schneebesen noch einmal durchschlagen, mit kandierten Orangenzesten garnieren und sofort servieren.