

Schmelzend zarte Zitronencreme

Im Frühling ist frisches Obst noch rar, die Erdbeeren sind noch lange nicht reif, aber Zitrusfrüchte haben jetzt noch Saison. Martina und Moritz empfehlen deshalb eine schmelzend zarte Zitronencreme, aber nicht die mit Gelatine gebundene Version, sondern die üppige mit viel Eigelb, ganz langsam gestockt. Sie zergeht auf der Zunge: unwiderstehlich! Dazu Fruchtsaucen, aus gefrorenen Beeren beispielsweise, oder einen Coulis aus Äpfeln ...



Zutaten für 6 Personen:

- 400 ml Sahne
- 150 g Zucker
- Schale von 2 Zitronen
- 6 Eigelbe
- 100 ml Zitronensaft

Zubereitung:

- Die Sahne aufkochen, darin Zucker auflösen und die Zitronenschale etwa eine halbe Stunde lang ziehen lassen.
- Die Schale wieder entfernen (oder die Sahne durch ein Sieb streichen) und die Eier einrühren. Nur rühren, nicht mit dem Schneebesen schlagen, es soll sich kein Schaum entwickeln. Am Ende auch den Zitronensaft unterrühren. Nochmals abschmecken, vor allem die Süße überprüfen.
- Die Zitronen-Eiersahne in Soufflé- oder Puddingförmchen verteilen. Im Dampfgarer bei 80 Grad etwa 30 Minuten stocken lassen. Oder im Wasserbad der Fettpfanne im Backofen eine Stunde bei 130 Grad. Darauf achten, dass die Masse nicht mehr flüssig ist, also wirklich gestockt. Ansonsten die Zeit im Ofen verlängern.
- Kalt stellen. Zum Servieren auf Dessertteller stürzen, mit Fruchtsaucen servieren.

Getränk: Muskatwein, enthält nur ganz wenig Alkohol, prickelt schön auf der Zunge und ergänzt sich toll zur Zitronencreme!