

# Zitronencreme

## Zutaten (für 6 Personen):

- 6 Eier
- 6 unbehandelte Zitronen
- 6 Blätter weiße Gelatine
- 300 g Zucker
- 250 ml Sahne
- einige Blätter Minze
- 6 Erdbeeren

Die Eier trennen, Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Zitronenschale raspeln und die Zitronen auspressen, beides in die Ei-Zucker-Masse geben.

Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen, erhitzen und in die Masse rühren. Eiweiß steif schlagen, Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Die Zitronencreme in eine Schüssel füllen und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Sahnetupfen, Erdbeeren und Minzeblättern dekorieren.

Sendung/Quelle: Mein schönes Land TV

Sendetermin: 21.06.2020

Koch/Köchin: Jan Lukas und Mathilde Armbrust

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)