



## Die beste Zitronencreme

Kochbuchautorin Annemarie Wildeisen mag Desserts, die im Handumdrehen zubereitet sind, denn oft gerät sie beim Kochen für Gäste etwas in Verzug und dann bleibt für das Dessert nicht mehr viel Zeit. Eines ihrer liebsten Rezepte ist in solchen Fällen diese Zitronencreme.

Die eigentliche Zubereitung dieser Zitronencreme dauert knapp 10 Minuten. Ohne Kaltstellen, versteht sich, aber dies geschieht ja von alleine im Kühlschrank. Zur Beruhigung des Gewissens kombiniert Annemarie Wildeisen dazu meistens frische Beeren oder eine kleine Fruchtsauce, denn so sündhaft gut die Creme schmeckt, an ein paar Kalorien fehlt es ihr leider auch nicht.

## Zutaten

### Für 4 Personen

- 1 Blatt Gelatine
- 375 g Doppelrahm
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 50 g Zucker
- 1 unbehandelte Zitrone

## Zubereitung

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
2. Den Doppelrahm mit dem Vanillezucker und dem Zucker in einen kleinen Topf geben. Unter Rühren aufkochen und 1 Minute leise kochen lassen. Dann sofort in eine Schüssel umgiessen. Die gelbe Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone fein dazureiben. 3 Esslöffel Saft auspressen und beifügen. Zuletzt die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren im noch warmen Rahm auflösen.
3. Die Schüssel in eine etwas grössere Schüssel mit eiskaltem Wasser stellen und die Creme unter Rühren abkühlen lassen. Dies ist wichtig, damit sich keine Haut auf der Creme bildet. Dann in 4 Gläser füllen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Aus dem Buch: «Seelenwärmer. Lustvoll kochen und geniessen», Annemarie Wildeisen, AT Verlag  
Quelle: <https://zeitlupe.ch/panorama/essen-trinken/>