Buttercreme Zitronen Geschmack

Creme für Torten.

Zutaten

Menge
Zutat
150 ml
Zitronensaft
3
Eier
150 g
Kristallzucker
1 TL
Maizena (Maisstärke)
150 g
Butter
1 Pkg
Zitronenschale

Zubereitung

Personen: 4
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Creme (10 Minuten)
☐
1.

150 ml 150Zitronensaft (oder rund 4 Zitronen auspressen und durchsieben) in einen Topf geben. Darin nun
1 TL 1Maizena (Maisstärke) auflösen, so dass keine Klumpen entstehen. Dazu nun
1 Pkg 1Zitronenschale (oder den Abrieb der Zitronen)
3 3Eier
150 g 150Kristallzucker zugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Das nun unter ständigem Rühren rund 10 Minuten erhitzen aber nicht kochen.

Sieben (10 Minuten)
☐
2.

Die Masse nun durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und 5 Minuten ruhen lassen.

Buttercreme (10 Minuten)

□
3.

150 g 150Butter (zimmerwarm) einrühren und die Zitronencreme in den Kühlschrank geben bis sie verwendet wird.

Tipp

Kühl gelagert ist die Creme 1 Woche haltbar.

- Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light
- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste