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 Zitronensaft (oder rund 4 Zitronen auspressen und durchsieben) in einen Topf geben. Darin nun 1 TL Maizena (Maisstärke) auflösen, so dass keine Klumpen entstehen. Dazu nun 1 Pkg Zitronenschale (oder den Abrieb der Zitronen) 3 Eier 150 g Kristallzucker 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 Butter (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

- **Schwierigkeit**
  Leicht
- **Bewertung**
  Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**
  30 Minuten
- **Nährwert**
- **Preiskategorie**
- **Punkte**
  0