

Rezept für den 15. 3 16

Zitronencreme

Zutaten für 8 Personen

2 Bio-Zitronen

500 gr. Magerquark

400 gr. Mascarpone

80 gr. Puderzucker

400 gr. Kirschgrütze (Fertigprodukt)

Zubereitung

1. 1 Bio-Zitrone heiß waschen, 2 TL Schale fein abreiben. 4 EL Saft auspressen. Weitere Zitrone in Spalten schneiden.
2. 500 gr. Magerquark, 400 gr. Mascarpone, Zitronensaft und –schale in eine Schüssel geben. 80 gr. Puderzucker darüber sieben, alles gut verrühren und kalt stellen.
3. Kurz vor dem Servieren die Zitronencreme in Gläser bzw. auf Dessertteller füllen. 400 gr. Kirschgrütze auf die Portionen verteilen und mit den Zitronenscheiben verziert servieren.