

# Zitronencreme (fruktosearm)

leckerhappen



FÜR EIN MARMELADENGLAS:

- 1 Bio-Zitrone
- 1 TL Stärke
- 100 g Traubenzucker
- 50 g Butter
- 5 EL Butter

REZEPT:

Zunächst das Glas heiß ausspülen und mit Deckel bereitstellen.

Anschließend die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben und zur Seite stellen. Den Saft der Zitrone auspressen.

In einer kleinen Schüssel oder einem Glas, die Stärke mit 2 EL Zitronensaft vermischen und verrühren bis sich die Stärke aufgelöst hat.

Den restlichen Zitronensaft in einen Topf geben.

Traubenzucker, Butter und Sahne hinzugeben und in einem Topf köcheln lassen.

Die angerührte Stärke hinzugeben, kurz unterrühren und alles zusammen noch einmal kurz aufkochen und anschließend einige Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen.

Sobald die Zitronencreme etwas dickflüssiger erscheint, diese heiß in das bereitgestellte Glas füllen und dieses zudrehen.

Nachdem die Zitronencreme etwas abgekühlt ist, könnt ihr diese im Kühlschrank ca. 10 Tag aufbewahren. Ihr könnt die Zitronencreme für Kuchen und Torten verwenden oder einfach als Brotaufstrich oder Joghurtzusatz genießen.

Guten Appetit.