

ELMER CITRO CRÈME MIT ZITRONENMELISSE, BRETZLI-CRUNCH

Rezept für 4 Personen



ZUBEREITUNG

Zutaten Elmer Citro Crème

1½ Bio-Zitronen (Abrieb und Saft)
40 g Maisstärke oder Reismehl
5 dl Elmer Citro
60 g Zucker
1 Päckli Vanillezucker
2 dl Schlagrahm
100 g Quark
8 Bretzeli (z.B. von Kambly)
½ Bio-Zitrone (Zesten)
4 Zweige Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung Elmer Citro Crème

Zitronenschale fein abreiben und Saft auspressen. Stärke in einer Pfanne mit Elmer Citro anrühren. Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillezucker begeben. Unter ständigem Rühren aufkochen und ca. 1–2 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren. Alles in eine Schüssel giessen, eine Klarsichtfolie direkt auf die Crème legen und abkühlen lassen. Rahm steif schlagen und kühl stellen. Ausgekühlte Crème kräftig durchrühren, Quark zugeben und gut unterrühren. Rahm vorsichtig unterheben. Bretzeli grob zerbröseln, Crème in die Gläser verteilen, Bretzeli darübergeben und mit Melisse und Zitronenzesten garnieren.