

Zitronen-Zimtcreme mit Beeren



Wenn es schnell gehen muss...

Das perfekte Rezept, wenn es mal schnell gehen muss. Es schmeckt nicht nur sehr gut, sondern die Zutaten sind meistens auch in der Küche vorrätig: Sahne oder Milch (oder beides), Eier, etwas Stärke, Zimt und etwas Zitronenabrieb.

Das Tolle daran, es kann schnell in einem Topf gekocht und anschließend gleich in Dessertgläser abgefüllt werden. Fertig ist ein wundervoller Nachtisch. Guten Appetit.

Zutaten

Für 4 kleine Portionen

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 50 g Zucker
- 5 Eigelbe
- Zimtstange
- Zitronenschale
- 30 g Stärke

Zubereitung

Die Milch mit Sahne, Zucker, Zimtstange und Zitronenschale erhitzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Die Stärke mit 4 EL Wasser klumpenfrei auflösen. Als Nächstes die Eigelbe mit dem Stärkewasser vermischen, in den Topf mit der warmen Sahnemischung geben und bei mittlerer Hitze so lange rühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend die Creme in Schälchen füllen und abkühlen lassen.

Nach Wunsch mit Beeren und geraspelter Schokolade servieren.