

# ELMER Citro Crème



## ZUTATEN

- 1 ½ Bio-Zitrone (Abrieb und Saft)
- 40g Maisstärke oder Reismehl
- 5dl ELMER Citro
- 60g Zucker
- 1 Päckli Vanillezucker
- 2dl Schlagrahm
- 100g Quark
- 8 Bretzeli
- 4 Zweige Zitronenmelisse zum Garnieren

## ZUBEREITUNG für 4 Personen

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. Ausgekühlte Crème kräftig durchrühren, Quark gut unterrühren. Rahm steif schlagen und vorsichtig unterheben. Crème in die Gläser verteilen, mit Bretzeli und mit Melisse garnieren.

