

Zitronencreme für Kekse

Kategorien: Plätzchen, Füllung, Creme, Früchte

Zutaten für: 35 Portionen

2		Eigelb
80	Gramm	Zucker
100	ml	Cidre
1	Essl.	Speisestärke
250	ml	Zitronensaft

Anleitung:

1. Schritt Die Eigelbe mit 2 EL Zucker, dem Cidre und der Stärke verrühren.

2. Schritt Den Zitronensaft mit dem übrigen Zucker aufkochen lassen. Von der Hitze nehmen und unter Rühren die Stärke einfließen lassen. Zurück auf der Hitze unter Rühren andicken lassen. Die Zitronencreme von der Hitze nehmen und abkühlen lassen. Als Füllung für etwa 35 Kekse verwenden.