



VEGETARISCH
GLUTENFREI



4 GLÄSER



1H 30MIN

ZITRONENCREME MIT TRAUBEN

ZUTATEN

FÜR DIE CREME

- 2 Bio-Zitronen
- 4 EL Zucker
- 2 TL Speisestärke

- 250 g Magerquark
- 250 g Mascarpone

FÜR DAS TOPPING

- 400 g kernlose grüne Trauben
- 1 EL Puderzucker

Beliebige Menge & nach Wunsch auswählen

- Pistazien- und Himbeerstücke (getrocknet)
- Zitronenscheiben

- 4 Gläser (ca. 10 cm hoch)

ZUBEREITUNG

Die Schale der Bio-Zitronen fein abreiben und beiseitestellen. Die Bio-Zitronen auspressen und 1 dl Saft abmessen. Den Saft in eine kleine Pfanne geben. Zucker und Speisestärke dazugeben und gut verrühren. Alles unter ständigem Rühren aufkochen und in eine Schüssel geben.

Den Magerquark und die Zitronenschale dazugeben und alles gut verrühren. Am Schluss die Mascarpone untermischen. Die Creme bis zum Servieren kühl stellen.

Trauben halbieren, in eine Schüssel geben und mit Puderzucker mischen. Kühl stellen.

Zum Servieren die Creme in 4 Gläser füllen und die Trauben mit dem Saft darüber verteilen. Nach Belieben mit Pistazien-, Himbeerstücken und Zitronenscheiben dekorieren.

