



VEGETARISCH
GLUTENFREI



4 PERSONEN



1 H 30 MIN

ZITRONENCREME MIT TRAUBEN

ZUTATEN

FÜR DIE CREME

- **2** Zitronen
- **4 EL** Zucker
- **2 TL** Speisestärke
- **250 g** Magerquark
- **250 g** Mascarpone

FÜR DAS TOPPING

- **400 g** Weintrauben, kernlos, grün
- **1 EL** Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Schale der Zitronen fein abreiben und beiseitestellen. Die 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.

Dann in eine Schüssel geben. Den Magerquark und die Zitronenschale dazugeben und alles gut verrühren. Dann die Mascarpone untermischen. Die Creme bis zum Servieren kühl stellen.

Die 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.

