

---

### Zitronen-Orangen-Crème

---

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

#### Zutaten

- 250 g Frischkäse
- 1 Eigelb
- 70 g Puderzucker
- 1 ausgepresste Zitrone
- 1 ausgepresste Orange
- 1 Vanilleschote
- 80 g Sahne

(Angaben für 4 Personen)

Diese Dessertcrème schmeckt wunderbar erfrischend und ist zudem noch simpel in der Zubereitung. Wer möchte, kann vor dem Auspressen der Früchte einige Scheiben oder Stücke zurückbehalten für die Dekoration

#### Zubereitung

Den Frischkäse mit Eigelb, Puderzucker, Zitronen- und Orangensaft und Vanillemark schaumig rühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Crème in Dessertgläser füllen und nach Belieben mit einigen Fruchtstückchen oder-scheiben garnieren.

