

# Zitronencreme (einfach)



## Zutaten für 3-4 Personen:

**125 g** Magerquark

**2/3 EL** Zucker

**1** unbehandelte Zitrone

**100 g** Schlagsahne

Minzblättchen

Erdbeeren (optional)

1. Zitronenschale abreiben. Magerquark mit dem Zucker, dem Zitronenabrieb und dem Saft einer halben Zitrone gut verrühren.

2. Sahne steif schlagen und unterheben. 30-60 min im Kühlschrank kalt stellen.

3. Mit etwas Zitronenschale und einer halben Zitronenscheibe sowie einem Minzblättchen dekorieren. In der Saison eventuell frische Erdbeeren zugeben.

## Hinweise:

Manche Leute mögen dazu noch etwas Vanilleextrakt oder auch Zimtucker. Wir essen das lieber pur. Noch gut dazu sind natürlich frische Erdbeeren.

Die Rezeptanregung stammt von Chat GPT, am 01.07.2023.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Nachspeisen, international