

Zitronenbuttercremebuttercreme

60 ml Zitronensaft (oder Orangen- oder Passionsfruchtsaft)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

1 Eigelb

150–200 g Butter

1. Den Saft mit Zucker und Vanillezucker in einem kleinen Topf verquirlen.
2. Die Eier und das Eigelb unterquirlen.
3. Die Mischung unter Rühren einmal aufkochen.
4. Sofort durch ein Seib in eine Schüssel gießen und mit Folie abdecken.
5. Auskühlen lassen und über Nacht kalt stellen.
6. Am nächsten Tag die Butter cremig aufschlagen. Die Zitronencreme löffelweise unterschlagen.