AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	15 Min.	ganzjährig	Grossbritannien

SYLLABUB



Rezept: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Nein, nichts Exotisches, sondern ein britisches Dessert: Gezuckerter Zitronenrahm mit etwas Alkohol: Sherry, Brandy oder Weisswein.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

1	Bio-Zitrone, Abrieb und Saft	3 TL	Sherry
80 g	Zucker	2 TL	Brandy
		3 dl	Rahm

ZUBEREITUNG

1. Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone in einen grösseren Mixbecher geben.
2. Zucker, Sherry, Brandy und den Vollrahm zugeben.
3. Steif schlagen und bis zum Servieren kühl stellen.

TIPP: Wie stark der Zitronen-Rahm gezuckert und angereichert wird, ist Geschmacks-Sache.