

# Hier und heute



## **Zitronen-Dessert**

Theresa Knipschild macht ein einfaches und erfrischendes Dessert, das toll in den Sommer passt. In wenigen Schritten bereitet die Konditormeisterin ein leckeres Zitronen-Dessert zu. Mit Lemon Curd, dem köstlichen Zitronen-Aufstrich, den sie selbst herstellt.

## **Rezept**

### **Zitronen-Schicht-Dessert**

von Theresa Knipschild, für eine Auflaufform der Größe 20 x 20 cm (für sechs Personen) oder fünf bis sechs Gläser à 200 ml

### **Zutaten Lemon Curd ohne Ei**

für circa zwei Gläser à 200 ml

- 150 ml Zitronensaft (Saft von ca. 3 Zitronen)
- 130 g Zucker
- 50 g Butter, weich
- 100 ml Sahne
- 30 ml Wasser
- 20 g Stärke

### **Zubereitung**

Ein Sieb und eine Schüssel bereit stellen. Die Stärke mit kaltem Wasser klümpchenfrei verrühren. Zitronensaft mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Sahne zugeben und einmal aufkochen. Stärkegemisch zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze circa 40 Sekunden köcheln lassen. Durch ein Sieb geben. Etwa 5 Minuten abkühlen lassen und die Butter in kleinen Flöckchen zugeben. Mit einem Silikonschaber oder Pürierstab zu einer homogenen Masse vermischen. Noch warm weiter verarbeiten.

### **Zutaten Quarkcreme**

- 500 g Quark, Fettstufe nach Geschmack, alternativ Mascarpone
- 200 g Sahne, kalt
- 100-150 g Butterkekse
- 50-70 g Lemon Curd
- 40-60 g Zucker nach Geschmack
- 1 Packung Sahnefest
- Abrieb einer halben Bio Zitrone

### **Zubereitung**

Zucker mit Sahnefest mischen. Die Sahne steif schlagen, währenddessen das Zucker-Sahnefest-Gemisch einrieseln lassen. Den Quark mit Abrieb der Zitrone glatt rühren und die Sahne unterheben.

Butterkekse nebeneinander in die Auflaufform geben oder sie eventuell in Stücke brechen und in die Form oder das Glas legen. Circa 50-70 g Lemon Curd darauf verstreichen.

Anschließend etwa 200-250 g der Quarkcreme darüber streichen. Eine weitere Schicht Butterkekse darauf verteilen und wieder mit Lemon Curd und Quarkcreme verstreichen. Eine

letzte Schicht Butterkekse darauf legen und mit etwas Lemon Curd abschließen. Vor dem Verzehr das Dessert mindestens 4 Stunden kalt stellen, damit die Butterkekse durchweichen.

**Tipps**

Lemon Curd schmeckt als Brotaufstrich, im Joghurt, als Dessert, als Kuchen-Füllung und Kuchen-Belag oder einfach nur so zum Löffeln.

Das Dessert schmeckt besonders gut, wenn man die Butterkekse mit etwas Limoncello bestreicht!