



## BeO-Kochtipp

### Zitronenköpfli

#### Zutaten

- 160 g Zucker
- 2 Zitronen (Saft und Schale)
- 5 Blatt Gelatine
- 3 dl Rahm
- Butter
- Früchte

#### Zubereitung

Zucker, Zitronensaft und etwas abgeriebene Zitronenschale gut verrühren.

In kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken, in etwas heissem Wasser auflösen und begeben.

Rahm steif schlagen und unter die Masse ziehen.

In leicht gebutterte Förmchen füllen und in kaltem Wasser oder im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Stürzen Förmchen kurz in heisses Wasser tauchen.

Mit Früchten servieren.

Rezept aus dem Buch:

Berner Landfrauen Kochen

