


*Zitronensauce passend zu Desserts.*

1	1 Msp 35 ml 1 x 1 x 30 g 30 g	Zitronenschale Zitronensaft Eiweiß Eigelb Zucker Butter	<b>15min</b> Eiweiß, Eigelb, Zucker und Butter in einen Topf geben. Zitronensaft und Zitronenschale dazugeben. Anschließend alles bei mittlerer Hitze unter Rühren erwärmen. Die Masse unterrühren und so lange erwärmen bis sie dick cremig ist. Dabei die Masse nicht zu heiß werden lassen, da sonst das Ei gerinnt.
2	25 ml	Maracujasaft	<b>15min</b> Sauce durch ein nicht zu feines Sieb streichen. Den Maracujasaft unterrühren und die Sauce auskühlen lassen.
3		Nüsse, gehackt Pistazien, gehackt	Mit Nüssen und Pistazien bestreuen und servieren.

 Hitzestufe 3–4/9 zum Eindicken.