

Zitronenpudding mit Sahne

1 Zitrone, Saft und die geriebene Schale
1 Ei
20g Stärke
50 g Zucker
250 ml Wasser

halben Becher Schlagsahne
etwas Zucker nach Geschmack für die Schlagsahne

In einer Schale das Ei, die Stärke, Zucker und die Zitronenschale verrühren. In einen Topf umfüllen und mit dem Wasser und dem Zitronensaft vermischen. Langsam erhitzen und dabei kontinuierlich umrühren. Erhitzen bis der Pudding fest wird. Dann in drei Gläser füllen. Im Kühlschrank am besten über Nacht abkühlen lassen.

Mit geschlagener Sahne servieren.

