

Aus der Hado-Küche: Ein Dessertrezept

Restaurant Services

Zitronenaufauf mit Pistazien und Melisse

für 4 Personen:

80 g	weiche Butter
120 g	Zucker
4	Eigelbe
4	Eiweiß
2	unbehandelte Zitronen (Saft und Abrieb)
6 EL	Semmelbrösel (vorzugsweise von Dinkelsemmeln)
1 Bund	Zitronenmelisse
20 g	Puderzucker
40 g	Pistazien, geschält und gehackt

Die weiche Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach den Zucker und die Eigelbe zufügen. Die Zitronenschale mit den Semmelbröseln und dem Zitronensaft unter die Eigelbmasse ziehen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben. Eine Form mit Butter einfetten und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen 25 Minuten bei etwa 200 ° C backen. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit dem Puderzucker bestreuen. Mit den gehackten Pistazien und der Zitronenmelisse garnieren.

Rezept von Restaurant Services, München