

# Zitronen-Creme

## Für zwei Personen

2 Biozitronen            6 Physalis            1 Msp. Anis  
50 g Bitterschokolade   3 EL Gelierzucker   250 g Joghurt, 3,5%

Die Zitronen waschen, die Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Physalis waschen. Nun die Bitterschokolade raspeln. Den Gelierzucker mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen. Anschließend den Zitronensaft abkühlen lassen und den Joghurt und den Anis unter den Saft mischen. Die Crème nun in den Kühlschrank stellen. Die Zitronen-creme auf den Tellern anrichten, mit den Schokoladenraspeln und den Physalis garnieren und servieren.

Karin Kühn am 06. Dezember 2013