Zitronenlimo „mit und ohne“

2 ganze Bio – Zitronen
100 g Zucker
1 Liter kaltes Wasser
1 Liter Prosecco, Eiswürfel, Zitronenmelisse

Zitronen waschen und achteln,
Zitronen, Zucker und Wasser in einen Mixer zerkleinern.
Die Flüssikeit durchsieben und Eiswürfel zugeben,
evtl. mit der gleichen Menge Prosecco auffüllen,
mit Zitronenmelisse dekorieren.

Echte Vanillecreme

½ Liter Milch
1 Stange Vanille
4 Eigelb
60 g Zucker
½ Teel. Mehl

Die Milch etwas Zucker und die Vanillestange aufkochen.
Eigelb, Zucker und das Mehl cremig rühren. Die kochende Milch
Unter Rühren dazugeben, die Creme wieder in den Kochtopf
gießen, kurz aufwallen lassen. Zum Abkühlen und damit die Creme
nicht gerinnt, öfter mit einem Schneebesen umrühren.
Lecker zu Schokopudding, Schokoeis, Bratäpfeln und Früchten mit
Streusel überbacken.