

Lemon posset (cremiger Zitronen-Pudding)

Zutaten: (für 4 kleine Gläser)

- 5 dl Doppelrahm
- 150 g Zucker
- ausgekratztes Vanillemark von $\frac{1}{4}$ Vanillestängel
- 0.75 dl Zitronensaft

Zubereitung:

Den Doppelrahm zusammen mit dem Zucker und dem Vanillemark in einer kleineren Pfanne aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und alles zusammen etwa 3 Min. köcheln lassen. Dabei gelegentlich rühren, damit sich der Zucker gut auflöst.

Die Pfanne vom Herd ziehen und den Zitronensaft unterrühren. In viel kleinere Gläser giessen und abkühlen lassen. Die Gläser mit Klarsichtfolie abdecken und für 8 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.