

# Zitronen-Posset

## Für 2 Personen

2 Zitronen	1 Orange	4 Teegebäck
40 g Puderzucker	1 Eier	180 ml Sahne
4 EL Weißwein	1 EL Orangenzucker	

Eine Zitrone halbieren und auspressen, etwas Schale von der restlichen Zitrone reiben und ein paar dünne Scheiben zum Garnieren abschneiden. Den Zitronensaft und die -schale mit dem Wein und dem Puderzucker in eine Schüssel geben. Das Ganze vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Sahne hinzugeben und alles steif schlagen. Ein Ei trennen, das Eiweiß in einer weiteren Schüssel steifschlagen und unter die Sahnemasse heben. Das Zitronen-Posset darauf geben und im Kühlschrank kalt stellen. Die Schale der Orange reiben. Zum Servieren etwas von der Orangenschale und dem Orangenzucker auf das Zitronen-Posset geben. Das Zitronen-Posset auf Tellern anrichten, mit dem Teegebäck garnieren und servieren.

Karl Ende am 16. Dezember 2010