

## Zitronensauce

### Zutaten Creme: ergibt ca. 1 Liter Sauce

250ml	Soyamilch/Hafermilch
600ml	Mandelmilch
150g	Zucker oder Birkenzucker auch Xylit genannt
40g	Maisstärke (60g für eine festere Creme als Kuchenfüllung)
1 Prise	Salz
½ TL	Vanille-Essenz oder 1 Vanilleschote ausgekratzt*
1	Bio Zitrone die abgeriebene Schale & Saft oder <b>1 EL Zitronenpaste</b>

### Optional:

¼ TL gestrichen Kurkuma oder 3-4 Safranfäden für die gelbliche Farbe☺

### Zubereitung:

Vollmilch oder Pflanzliche Milchsorten, Zucker/Xylit, Salz, Vanille, Zitronenabrieb in einem hohen Topf klumpen-frei mischen (mit dem Schwingbesen, Pürierstab mischen oder direkt im Mixer mixen.

Rührend auf mittlerer Stufe aufkochen.

Wenn die Maße glänzt und eingedickt ist, Saft der Zitronen einrühren und probieren.

Je nach Geschmack mehr Zitronensaft dazugeben oder in ein Konservenglas abfüllen und mit einem Deckel abdichten.

Um die Hautbildung zu vermeiden, die Creme direkt auf der Oberfläche mit Glas, mit Folie (wir benutzen [Togeco](#) Mehrwegfolie) oder einem flachen Teller abdecken!

Sollte die Creme zu stark eindicken, einfach 2-3 Esslöffel heisses Wasser einrühren.

\* 3-4 Esslöffel Puderzucker zu den ausgekratzen Vanilleschoten geben, mit dem Deckel schliessen. 1 Monat im Schrank stehen lassen. Im Mixer zu Staubzucker Mixen. Wieder in das Glas füllen und verschlossen im Vorratsschrank lagern.

Zum Bestäuben von Kuchen nutzen.

### NO-WAISTE TIPP! Zitronenpaste:

1 Biozitrone waschen, trocknen und in 4 Stücke schneiden (NICHT schälen, entkernen oder ähnlich).

Die Stücke mit Kernen und Schale mit 2-3 EL weissem Zucker in den Mixer geben.

Alle fein pürieren und in ein kleines Tupperware geben. Hält sich im TK mind. 1 Jahr und 1 Teelöffeln davon kann spontan in jeden Kuchen gegeben werden, wo Zitronenschale notwendig ist☺

\* **Varianten:** Zimtpulver oder Spekulatius-Gewürz