

## Zitronenpudding

2	Zitronen
125 gr.	Zucker
1 Pkch.	Puddingpulver
2	Eigelbe
2	Eiweiße
1 Pck.	geschlagene Sahne

Den Zitronensaft bis zu  $\frac{1}{2}$  Liter mit Wasser auffüllen

Puddingpulver mit dem Zucker und etwas Flüssigkeit und den 2 Eigelben verrühren.

In der Zwischenzeit die Eiweiße steif schlagen

In das kochende Zitronenwasser das Puddingpulver einrühren, aufkochen, dann das steifgeschlagene Eiweiß unterrühren.

Mit steifgeschlagener Sahne servieren