

Syllabub

50 g Puderzucker
abgeriebene Schale einer Zitrone
8 EL Sherry
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 TL Zimt

Den Puderzucker in eine hohe Rührschüssel geben.

Die Zitronenschale mit dem Sherry, der Sahne und dem Zimtpulver zum Puderzucker geben und so steif schlagen, dass von der Schlagsahne Sitzen fest nach oben stehen bleiben.

Die Masse mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einst Lieblingsdessert der englischen Königen Viktoria.

Damit die Masse festbleibt, ggf. Sahnesteif/Pulvergelantine hinzufügen.