

# Klassisk koldskål

4 - 6 portioner



nem

Op til 15 Min.



## Ingredienser:

### Koldskål:

2 æg str. M/L (pasteuriserede)  
½ - ¾ dl sukker , efter smag  
2 tsk. Dr. Oetker Vanilla Paste  
revet skal og saft fra ½  
ubehandlet citron  
1 l kærnemælk

## 1 Koldskål:

Pisk æg og sukker skummende hvidt.

Tilsæt Vanilla Paste til æggeblandingen, sammen med citronskal og citronsaft. Rør kærnemælken i æggeblandingen lidt ad gangen.

Sæt koldskålen i køleskabet indtil servering.

## Tip:

Der skal helst lidt knas til koldskålen, prøv vores opskrifter på [Klassiske kammerjunkere](#), [Sprøde vaniljetern](#) eller [Koldskålsknas](#).