

Zitronencreme - Lemon Curd

Das brauchst du dafür

5 Bio Zitronen
60 g Butter
150g Zucker oder Vanillezucker
4 Eier



So wird es gemacht

Die Zitronen mit heißem Wasser abwaschen und mit einer feinen Reibe die Zesten in eine Schüssel reiben. Zitronen auspressen und zu den Zesten geben. Die Eier und den Zucker unterrühren. In einem Topf die Masse leicht erhitzen, aber nicht kochen, da sonst die Eier stocken. Wahlweise geht das auch über einem Wasserbad, die Schale sollte aber nicht mit dem Wasser in Berührung kommen.

Dabei stetig rühren, bis die Masse dicklich wird. Anschließend durch ein Sieb passieren und 10 Minuten abkühlen lassen. Danach mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Zum Schluss die Butter unter die noch warme Masse rühren. In Gläser abfüllen. Das Lemon Curd ist ca. 1 Woche im Kühlschrank haltbar.

*Die Menge von Zucker ist variierbar. Je nach Geschmack. Probiere es einfach aus. Bei 250g Zucker sollten dann 4 Eier genommen werden. Soll das Curd für eine Tortenfüllung dienen, müssen bei dem Grundrezept 150g Butter untergehoben werden.



Dauer
30 Minuten



Aufwand
Einfach

Küchen
SCHNACK.DE