

Lemon- Curd



ZUTATEN

FÜR 1 GLAS (400 – 500G):

- 2 Zitronen – nur die Schale (heiß gewaschen)
- 2 Eier (M)
- 2 Eigelb (M)
- 220 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 120 ml Zitronensaft
- 1 Prise Salz

ZUBEREITUNG:

1. Die Eier zusammen mit Eigelb, Zitronenabrieb, Zucker, Salz und Zitronensaft in einen Topf geben und unter ständigem Rühren behutsam erhitzen.
2. Für 2 – 3 Minuten bei mittlerer Hitze weiter rühren und leicht zum Köcheln bringen (niemals aufkochen).
3. Anschließend die kalte Butter würfeln und nach und nach einrühren. Sobald sich die Butter vollständig auf-

gelöst hat, die Temperatur vorsichtig erhöhen und immer weiter rühren, bis die Flüssigkeit beginnt, eine ähnliche Konsistenz wie warmer Pudding anzunehmen.

4. Die gesamte Masse durch ein feines Sieb streichen, in ein steriles Einmachglas abfüllen und bei Raumtemperatur abkühlen lassen.