REZEPT FÜR LEMON CURD

LEMON CURD

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 3 Gläser à ca. 300 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 4 Zitronen (davon 2 Bio-Früchte)
- 180 g Butter
- 500 g SweetFamily Unser Feinster
- 6 Eier (Größe M)

1002

ZUBEREITUNG

220	3	28	10
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro 50 ml	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Bio-Zitronen heiß waschen, Schale fein abreiben. Alle Früchte auspressen (ergibt ca. 200 ml Saft). Butter würfeln, mit Zitronensaft und -schale in einem hohen Topf erhitzen, bis die Butter schmilzt. Zucker zufügen, unter Rühren ebenfalls schmelzen.

2. Eier in einer hitzefesten Schüssel verquirlen. Heiße Zuckermasse unter Rühren zugießen. Zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis das Lemon Curd eindickt.

3. Lemon Curd in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Es hält sich im Kühlschrank 3-4 Wochen und schmeckt als Brotaufstrich oder Tortenfüllung, z.B. für unsere Oster-Pavlova.

Tipp:

Die Creme wird bis kurz vorm Siedepunkt erhitzt, sollte dabei aber nicht kochen, damit das Ei nicht ausflockt. Damit nichts ansetzt, geduldig und nicht zu langsam rühren!