

## LEMON CURD | SWEETFAMILY



### 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)

### ZUBEREITUNG

220

Kcal

pro 50 ml ca.

3

Gramm

Eiweiß

28

Gramm

Kohlenhydrate

10

Gramm

Fett

#### Zitronen vorbereiten und Basis erhitzen:

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.

#### Eier einrühren und Creme eindicken:

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.

#### Abfüllen und lagern:

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!