Rezept

Lemon Curd

Ein Rezept von Lemon Curd, am 02.05.2024

Zutaten

- **5-6** unbehandelte Zitronen
- **2** Eier
- **150 g** Zucker
- **125 g** Butter
- **3** Eigelbe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 700 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

Zutaten vorbereiten

1. Die Schale einer gewaschenen Zitrone abreiben

2. Alle Zitronen auspressen. 250 ml Zitronensaft abmessen.

3. 125 g Butter in kleine Würfel schneiden.

Lemon Curd kochen

4. Alle Zutaten in einer Metallschüssel mischen und unter ständigem Rühren über einem kochenden Wasserbad erhitzen, bis die Sauce beginnt, sämig zu werden. Das dauert 6-9 Min.

5. Creme vom Herd nehmen, durch ein feines Sieb streichen und in kleine sterilisierte Gläser füllen.

6. Abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern.