

Rezept

Lemon Curd

Ein Rezept von Lemon Curd, am 14.04.2026

Zutaten

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

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.