



Lemon Curd

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Zitronen	5 St.
Butter	180 g
Zucker	500 g
Eier	6 St.

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe

1. Zitronen heiß waschen, von 3 Früchten jeweils etwa 1 TL Schale fein abreiben, Zitronen halbieren und Saft auspressen. Butter würfeln.
2. In einem Topf 180 ml Zitronensaft mit Butter und Zitronenschale auf hoher Stufe schmelzen. Auf niedrige Stufe reduzieren, Zucker einrühren und ca. 2 Min. auflösen lassen.
3. In eine Schüssel 3 Eier aufschlagen. Übrige Eier trennen, Eigelbe in die Schüssel geben und alles miteinander verquirlen. Eier langsam in die heiße Buttermasse unter ständigem Rühren fließen lassen. So langeiterrühren und leicht köcheln, bis die Masse beginnt dickflüssig zu werden.
4. Lemon Curd in saubere Gläser füllen und fest verschließen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Lemon Curd hält sich im Kühlschrank 3–4 Wochen und schmeckt wie Konfitüre auf Brot und Brötchen. In England wird es auch gerne als Kuchenfüllung verwendet.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	245 kcal		
Kohlenhydrate	35 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	3 g	Fette	11 g