



Rezept

Lemon Curd

Zutaten:

- 4 Zitronen
- 1 Päck. Zitronenschale
- 200 g Zucker
- 100 g zimmerwarme Butter
- 1 Prise Salz
- 2 frische Eier und 2 Eigelb
(z. B. Goldmarie)
- 2 Twist-off-Gläser

Zubereitung:

Zitronen pressen. Zitronensaft und -schale, Zucker, Butter und Salz in eine hitzebeständige Schüssel geben. Masse über einem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren vermengen, bis die Butter geschmolzen ist. Eier und Eigelb per Gabel verquirlen. Per Schneebesen Eier vorsichtig in die Buttermasse rühren. Masse unter Rühren ca. 10 Min. über der Hitze lassen, bis sie dick wie Pudding wird. Lemon Curd durch ein Sieb in vorbereitete Gläser füllen, verschließen und ca. 5 Min. auf den Deckel stellen.