



Lemon Curd

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 16 Portionen

Bio Zitronen	4 St.
Butter	90 g
Zucker	250 g
Eier	3 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe

1. Zitronen heiß waschen, von 1 Zitrone etwa 1 TL Schale fein abreiben, Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Die Butter würfeln.
2. In einem Topf 200 ml Zitronensaft abmessen und mit Zitronenschale und Zucker aufkochen und ca. 5 Min. köcheln lassen.
3. In einer Schüssel 3 Eier verquirlen. 1/4 des Zitronensirups unter die Eier rühren und anschließend zurück in den Zitronensirup rühren. Bei schwacher bis mittlerer Hitze rühren, bis eine cremige, leicht dickliche Masse entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und die gewürfelte Butter unterrühren.
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	126 kcal
Kohlenhydrate	19 g
Eiweiß	2 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	6 g