Lemon Curd

Mit diesem Rezept gelingt die perfekte Füllung für Zitronentarte und Zitronen-Cupcakes: Die Lemon Curd wird traditionell in Großbritannien zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Gesamtzeit: 40 min

Foto: Karen Booth

Zutaten

2 Stk.	Bio-Zitronen
200 g	Zucker
75 g	Butter
3 Stk.	Eier

Zubereitung

1. Für Lemon Curd zuerst die Zitronen gründlich mit heißem Wasser abwaschen und die Schalen abreiben. Den Saft auspressen. Zitronenschale und -saft mit Eiern, Butter und Zucker in eine Schüssel geben.

2. Einen Topf mit Wasser als Wasserbad aufsetzen und die Eiermasse darin ca. 20-30 Minuten rühren, bis sie dickflüssig und glasig wird. Anschließend durch ein Sieb gießen.

3. In Gläser mit Schraubverschluss füllen und sofort verschließen. Bis zum Servieren oder der weiteren Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

In Großbritannien wird Lemon Curd auch gerne als Brotaufstrich gegessen.