Lemon Curd-Dessert

Das Rezept von dem Lemon Curd-Dessert schmeckt schön süß und fruchtig. Da man die Früchte variieren kann, wird diese Leckerei nie langweilig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min

Zutaten

Nach Belieben	Früchte (z.B. Heidelbeeren, Erdbeeren, Kiwis)
Nach Belieben	Vollkornkekse

Für das Lemon Curd

75 g	Butter
200 g	Zucker
150 ml	Frischen Zitronensaft (ca. 3 Zitronen)
3 Stk.	Eier (größe L)

Zubereitung

1. Für das **Lemon Curd-Dessert** die Zitronen waschen und auspressen. Den Saft anschließend mit dem Zucker und der Butter in einen Topf geben und auf dem Herd erhitzen, bis sich alles aufgelöst hat.

2. Derweil die Eier mit einer Gabel gut verschlagen.

3. Diese dann durch ein Sieb in den Topf geben und alles unter Hitze so lange verrühren, bis die Masse andickt. Dabei darauf achten das die Creme nicht zu kochen beginnt, sonst flockt sie aus. Hinterher sollte die Creme auskühlen.

4. Kurz vor dem Servieren sollte man die Früchte waschen gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

5. Die Kekse danach am besten mit den Händen in eine Schüssel zerbröseln.

6. Letztendlich die Creme beliebig mit den Keksen und den Früchten in ein Glas schichten und servieren.

Tipp

Wer möchte kann in das Lemon Curd-Dessert etwas Zitronenabrieb mit hineingeben. So schmeckt die Creme noch zitroniger.