

Die Zutaten für 2 Gläser Lemon Curd à 200 ml:

| | | |
|-----|----|--------------|
| 2 | ST | Bio-Zitronen |
| 100 | g | Butter |
| 200 | g | Staubzucker |
| 3 | ST | Eier, Gr. |

Herstellung:

1. Die Zitronen heiß waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben.
2. Anschließend den Saft beider Zitronen auspressen.
3. Butter, Zucker, Zitronenschale und –saft in einen Topf geben und bei kleiner Hitze unter Rühren schmelzen.
4. Die Eier in einer Schale verquirlen und unter die Butter-Zitronen-Mischung rühren.
5. Alles unter Rühren so lange erhitzen, bis eine dicklich-cremige Masse entstanden ist.
6. Das fertige Lemon Curd noch heiß in saubere Twist-off-Gläser füllen, sofort verschließen und die Gläser einige Minuten auf den Deckel stellen. Anschließend umdrehen und auskühlen lassen.

