

Selbstgemachtes Lemon Curd

Zutaten

- 3 Bio Zitronen
- 3 Eier
- 60 g Butter
- 250 g Zucker

Zubereitung

Als erstes von einer Zitrone die Schale abreiben, danach alle drei auspressen. Alle vorbereiteten Zutaten in einen kleineren Topf, diesen dann ins Wasserbad stellen.

Ich habe die Gasflamme erst einmal richtig aufgedreht, damit das Wasser schneller warm wird. Für die Zubereitung selbst habe ich die Flamme dann auf kleinste Stufe herunter gedreht. Und nun heißt es: rühren, rühren, rühren. Je nach Konsistenz kann man mit 35 – 45 Minuten rechnen. Das Lemon Curd sollte am Ende heller und schön cremig sein!



Wenn man endlich fertig ist (und der Arm nicht abgefallen ist), hat man für ca. 3 kleine Gläser leckeres Lemon Curd. Dieses sollte nach dem Auskühlen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Haltbarkeit dürfte so ca. 4 Wochen betragen, kann ich allerdings nicht bestätigen, da es bei uns immer wesentlich früher alle ist 😊
Es eignet sich nicht nur wunderbar als Brotaufstrich sondern auch zur Verfeinerung von Waffeln, Joghurt, Quark oder Kuchen – Stichwort: Zitronenrolle – Biskuitrolle (Hatten wir auch schon länger nicht mehr...)