



waskochen.ch

Lemon Curd

Zutaten ergibt knapp 2 Gläser à 2 dl
75 g weiche Butter
3 Eier
230 g Zucker
3 Bio-Zitronen, Abrieb und Saft

Zubereitung:

1. Die weiche Butter und die 3 Eier mit dem Handrührgerät aufschlagen. **WICHTIG:** Die Eier dürfen nicht aus dem Kühlschrank kommen, ansonsten wird die Butter flockig.
2. Den Zucker, die fein geraspelten Zitronenschalen sowie der Saft von allen Zitronen dazugeben.
3. Die Masse solange über dem Wasserbad aufschlagen* bis sie schön schaumig ist und zu binden beginnt. Das Wasser sollte dabei nicht sprudeln und es muss dauernd mit dem Schwingbesen aufgeschlagen werden da ansonsten die Eier stocken. Dauert ca. 8 Minuten.
4. Creme sofort in heiss ausgespülte Gläser füllen.



* Grosse weite Pfanne zu einem Drittel mit Wasser füllen und auf mittlerer Hitze zum kochen bringen. Schüssel mit der Creme-Masse auf die Wasserpfanne stellen und so die Creme aufschlagen.

Ist im Kühlschrank ca. 1 Woche haltbar.