

Lemon Curd

Zutaten: (für ca. 450g)

- 180 g feiner Zucker
- 140 g Butter
- Saft von 2 Zitronen
- nach Belieben Abrieb einer Bio-Zitrone (Bio-Zitrone)
- 2 grosse Eier, verquirlt

Zubereitung:

Zucker, Butter, Zitronensaft und Zitronenabrieb in einer kleinen Pfanne erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist und sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Dabei stetig rühren.

Diese Mischung anschliessend in eine Metallschüssel geben und etwas auskühlen lassen. Die verquirlten Eier dazugeben und die Masse über dem Wasserbad unter kräftigem Rühren vorsichtig erhitzen, bis sie eindickt. Das dauert ca. 15 Minuten. Achtung: die Masse darf dabei nicht zu heiss werden, da das Ei sonst gerinnt.

Hat die Lemon Curd die gewünschte cremartige Konsistenz erreicht, füllt man sie in ein sauberes Gefäss, lässt sie etwas auskühlen und stellt dieses dann zugedeckt in den Kühlschrank.

Lemon Curd schmeckt wunderbar als Brotaufstrich, allenfalls mit etwas Butter zu Toastbrot oder zu Scones.

Die Lemon Curd eignet sich aber auch perfekt als Füllung für Biskuit-Rouladen oder Fruchtetorten und Törtchen. Dazu die Lemon Curd mit der gleichen Menge Schlagrahm oder Doppelrahm mischen.

Man kann die Lemon Curd aber auch als Topping zu einer Kugel Vanille geniessen oder mit etwas Nature-Joghurt.