



Lemon Curd

Zutaten:

2 Eier
50 g Butter
160 g Zucker
2 EL abgeriebene Zitronenschale
65 g Zitronensaft

Zubereitung:

Alle Zutaten bei mittlerer Hitze mit einem Schneebesen so lange rühren, bis es zu einer Creme andickt. **Nicht kochen lassen!** Immer gut rühren, da die Masse leicht anbrennt. Das Lemon Curd durch ein Sieb streichen und sofort in ein heiß ausgespültes Marmeladenglas füllen, abkühlen lassen und dann im Kühlschrank lagern.

Lemon Curd ist ca. 1-2 Wochen im Kühlschrank haltbar, man kann es jedoch auch eingefrieren.