

# Lemon Curd

## Zutaten | 4 Gläser (à 120 ml)

|        |  |
|--------|--|
| 6      | Eier                                   |
| 300 ml | Zitronensaft (entspricht 5-6 Zitronen) |
| 1/2    | abger. Bio-Zitronenschale              |
| 150 g  | Butter                                 |
| 450 g  | Zucker                                 |
| 1 Pr   | Salz                                   |

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Zubereitung:

- Zitronen auspressen und Schalenabrieb hinzugeben. Den Saft pürieren oder durch ein Sieb geben, damit es nicht zu flockig wird.
- Zitronensaft mit der Butter, Zucker und dem Salz zusammen erhitzen.
- Währenddessen die Eier mit einem Pürierstab schaumig schlagen.
- Wenn Butter und Zucker komplett aufgelöst sind, die Eier unter ständigem rühren in den Saft geben und alles solange rühren (paar Minuten), bis die Masse andickt und zähflüssig ist.
- Die noch heiße Masse in saubere Marmeladengläser füllen, Deckel aufschrauben und auf den Kopf drehen, damit keine Luft entweichen kann.
- Nach dem Abkühlen im Kühlschrank lagern. Dort ist das Lemon Curd bis zu zwei Wochen haltbar.

## Tipp:

Lemon Curd in schöne Gläser abfüllen und an Freunde verschenken!

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf ein Glas:

## Nährwerttabelle

| Energie  | Fett   | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 885 kcal | 39.9 g | 117 g         | 11.4 g | 60.5 mg |