

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:

Nährwertabelle

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