



R e z e p t

Lemon Curd for Lemon Lovers

Zutaten für ein großes Marmeladenglas

- 150 ml frisch gepresster Zitronensaft
- abgeriebene Schale von mindestens 2 Bio-Zitronen
- 1 EL Butter, gestrichen
- 160 g Zucker
- 3 Eier

Zubereitung

- Die Eier in ein hohes Gefäß aufschlagen und mit einem Pürierstab durchpürieren.
- Butter, Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen und wenige Sekunden sprudelnd aufkochen lassen.
- Topf vom Herd nehmen, aber die Platte anlassen (runterschalten auf eine kleine Stufe).
- Die Eier langsam und unter ständigem Schneebesen-Rühren (!) zu der Zitronenmischung geben. (Es kann sein, dass der Topfinhalt jetzt schon schön eindickt – macht aber nichts, wenn nicht.) Zitronenschale ebenfalls einrühren.
- Die Mischung muss jetzt noch 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren ganz sanft erhitzt werden (wegen Salmonellengefahr), darf aber auf keinen Fall (!) kochen (gerinnt sonst). Wenn der Topfinhalt noch sehr flüssig ist, innerhalb der 10 Minuten die Hitze vorsichtig erhöhen, bis die Konsistenz stimmt.
- Den Curd in ein Glas füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank lagern. Innerhalb von ca. 3 Wochen aufessen. Passt herrlich auf Brötchen, Pfannkuchen etc.