

LEMON CURD / ZITRONENCREME / GRUNDREZEPT



Lemon Curd kann als Brotaufstrich oder Tortenfüllung, aber auch als Topping für Cupcakes oder im Porridge, Eis, Quark oder Joghurt verwendet werden. Ihr könnt für eine fruchtigere Variante z. B. auch Beeren dazugeben, so bekommt das Curd eine schöne pinke Farbe. Die Zubereitung ist ganz einfach und dauert nicht lang, luftdicht verpackt und im Kühlschrank gelagert hält sich das Curd etwa eine gute Woche. Möchte man Lemon Curd als Tortenfüllung oder für Cupcakes verwenden sollte etwas mehr Butter hinzugefügt werden, so wird die Creme fester und stabiler. Für eine leichtere Variante kann die Buttermenge etwas reduziert werden. Achtet darauf, dass die Zitronen bio und unbehandelt sind und die Schale verzehrt werden kann.



Zubereitungszeit
10 Minuten



Kochzeit
10 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

LEMON CURD

Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, den Eiern, dem Zucker und der Stärke klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie nach Bedarf einmal kurz aufkochen. Nimm das Lemon Curd vom Herd und rühre die kalte Butter in Stücken ein, so kühlt die Masse schneller ab und kann direkt weiterverwendet werden.



Tipp: Für eine leichtere Variante kannst du etwas weniger Butter verwenden, soll das Lemon Curd als Tortenfüllung oder Topping verwendet werden füge am besten etwas mehr Butter hinzu.



Fülle das Lemon Curd in Schraubgläser um und stelle es, nachdem es vollständig abgekühlt ist, in den Kühlschrank, dort hält es sich etwa 8 Tage. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

ZUTATEN:

- 3** Zitronen (Abrieb)
- 150 g** Zitronen (Saft)
- 3** Eier
- 150 g** Zucker
- 1 TL** Speisestärke
- 100 g** Butter (kalt)