



LEMON-CURD



ZUTATEN

1 große Bio-Zitrone (ca. 200 g)
oder 2 kleine
180 g Zucker
2 Eier (Größe M)
100 g Butter
1 Prise Salz

Der herrlich zitronige Brotaufstrich aus England und Nordamerika einfach selbstgemacht!

ZUBEREITUNG

Zitrone waschen, trocknen und Schale fein abreiben. Dabei beachten, dass die weiße Haut nicht mit abgerieben wird. Zitronensaft auspressen.

Zitronenabrieb und -saft und alle übrigen Zutaten in einem Topf bei Stufe 4 auf dem Induktionskochfeld erhitzen. Die Masse dabei ständig mit einem Schneebesen rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Dieser Vorgang dauert etwa 20 Minuten.

Zitronencreme in ein sauberes Glas abfüllen. Gut verschlossen und gekühlt, kann das Lemon-Curd 10 Tage aufbewahrt werden.