

# LEMON CURD

★★★★★ 3.9 bei 8 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die Zitronen kurz unter heißem Wasser abspülen, trocknen und vorsichtig die Schale der Zitronen abreiben. Danach die Zitronen halbieren und auspressen (ergibt ca. 300 ml Zitronensaft).
- 2 Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Zitronensaft, der geriebenen Schale und dem Zucker vermengen. Eier in einer zweiten Schüssel aufschlagen und zur Butter-Zitronen-Masse hinzufügen. Alles gut bei mittlerer Hitze verrühren, bis eine cremige, leicht dickliche Masse entsteht. In Gläser abfüllen.



Das Rezept für diese Kekse findet ihr im [Weihnachtsspecial Heft 2023](#).



## Zutaten

- |       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 6     | Bio-Zitronen (Schale und Saft) |
| 180 g | Butter                         |
| 550 g | Zucker                         |
| 6     | Eier                           |