

LEMON CURD

★★★★☆ 4 bei 4 Bewertungen



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](#).

Backen
mit
Christina



Zutaten

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