LEMON CURD

4 bei 9 Bewertungen

20 min

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.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

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