

Lemon Curd

Zutaten für ca. 4 dl

4 Zitronen, Saft und Schale

60 g Butter

120 g Zucker

2 Eier

Zubereitung

Zitronensaft durch ein Teesieb in eine Pfanne giessen. Abgeriebene Zitronenschale, Butter und Zucker dazugeben. Langsam erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Pfanne vom Herd nehmen.

Eier sehr gut verquirlen und unter Rühren in die Pfanne geben. Gut mischen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Unter stetem Rühren ca. 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.

In heiss ausgespülte Gläser füllen und sofort verschliessen. Auskühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

