

Lemon Curd

Zutaten:

- 4 Zitronen (Bio, die Schale und 150 ml vom Saft)
- 3 Eier
- 125 g Butter
- 250 g Zucker



Arbeitszeit:

ca. 15 Minuten

Zubereitung im Wasserbad

1. Wasche die Zitronen. Reibe die Schale ab und presse den Zitronensaft aus.
2. Zerlasse die Butter im Wasserbad und gib dann den Zucker, die Zitronenschale und den Zitronensaft hinzu.
3. Verrührt alles gut. Gib die Eier durch ein Sie hinzu, bevor die Masse zu warm wird.
4. Rühre mit dem Schneebesen solange, bis die Masse dick wird. Achtung: er darf nicht kochen!
5. Sobald die Creme eingedickt ist, füllst du sie in Marmeladengläser um und stellst sie nach dem Auskühlen in den Kühlschrank.

Anleitung für den Thermomix

1. Gib den Zucker und die Zitronenschale in den Thermomix Mixtopf und pulverisiere beides für *10 Sekunden* auf *Stufe 10*.
2. Füge die restlichen Zutaten hinzu und koche alles ohne Mixtopfdeckel im Thermomix für *20 Minuten* auf *Stufe 2* bei 90°C ein.
3. Verrühre den Curd dann für *30 Sekunden* auf *Stufe 6*.
4. Gib ihn in heiß ausgespülte Twist-Off Gläser und verschließe sie gleich. Sobald er ausgekühlt ist, gehört er in den Kühlschrank.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

