AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
klein	30 Min.	ganzjährig	England

LEMON CURD



Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Die zitronige, sauer-süsse Creme ist ein englischer Brotaufstrich. Damit werden auch verschiedene Desserts gefüllt, so die berühmten Scones zum Nachmittagstee.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

185 g	Zucker	125 g	Butter, kalte
185 g	Zucker	125 g	Butter, kalte
2	Ei, grosses	1.3 dl	Zitronensaft
2	Ei, grosses	1.3 dl	Zitronensaft
4	Eigelb, grosses	2 TL	Zitrone, Abrieb
4	Eigelb, grosses	2 TL	Zitrone, Abrieb

ZUBEREITUNG

1. Zucker, Ei und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Kleine Butterstücke mit dem Zitronensaft in einem Topf bei niedriger Hitze unter Rühren schmelzen.
2. Den Ei-Zuckerschaum zur Butter geben. Unter ständigem Rühren ca. 5 Min. kochen, bis die Masse eingedickt ist und am Holzlöffel haften bleibt.
3. Zitrone schälen und Zitronenschale zur Masse geben.
4. Vom Herd nehmen und in ein Glas mit Schraubverschluss füllen. In den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur bringen.

TIPP: Das Lemon Curd hält im Kühlschrank gut 1 Woche, im Tiefkühler 1 Monat.