

## LEMON CURD



Schwierigkeitsgrad:  
Einfach

### Zutaten

(FÜR CA. 400 G)

Zesten von 2 unbehandelten, sizilianischen Zitronen

Saft von 2-3 Zitronen

150 g feiner Rohrzucker

2 Bio-Eier

1 Bio-Eigelb

75 g zimmerwarme Butter, wer mag gesalzene

### Zubereitung

Konfitürengläser vorbereiten. Die Zesten der 2 Zitronen abreiben und anschließend die Früchte auspressen. In einer Wasserbadschüssel zusammen mit dem Zucker und den Eiern im heißen Wasserbad geduldig zur Creme schlagen. Ist sie fest genug, noch einmal durch ein Sieb passieren, damit sie glatt wird. Die Butter in kleinen Portionen unter die noch warme Masse rühren und die fertige Creme in die Gläser füllen. Die Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Dann den Lemon Curd bis zur Verwendung im Kühlschrank bewahren.

**UNSER TIPP:** auf getoastetem Weißbrot zum Nachmittagstee, zum Meringue-Rezept, oder anderen Kuchen- und Tortenfüllungen und im Joghurt.

*Buon appetito!*