

Super Lemon Curd

Zutaten (Für ca. 600g)

100 g Butter
320 g Zucker
130 g Zitronensaft
2 EL Zitronenabrieb einer unbehandelten Zitrone
4 Eier gr. M
Ein paar saubere Gläser mit Schraubdeckel

Zubereitung

1. Alle Zutaten außer die Eier in einen Topf geben und langsam auf mittlerer Hitze erwärmen, bis sich die Butter komplett aufgelöst hat.
2. Die Eier in einer separaten Schüssel verquirlen.
3. Die verquirlten Eier zu der Butter-Zucker-Zitronenmasse dazugeben und mit dem Schneebesen ständig rühren, bis die Masse dicker wird. Ihr könnt die Temperatur etwas höher schalten, **aber vorsicht:** es darf nicht anfangen zu kochen, ansonsten gerinnen die Eier und man hat Zitronen-Ei-Mischmasch!!
4. Wenn die gewünschte Dicke erreicht ist (siehe Video), mit dem Stabmixer ein paar Minuten pürieren (das macht den Curd fluffiger).
5. Sofort in die Gläser einfüllen und Deckel schließen. Abkühlen lassen und danach in den Kühlschrank stellen. Hält im Kühlschrank für mind. 3-4 Wochen.

Was ihr z.B. mit Lemon Curd machen könnt...

Tortenfüllungen

Für 400g Sahne: 4 EL Lemon Curd mit ca. 50ml Wasser verdünnen. Dann unter die geschlagene Sahne heben und abschmecken. Wer es süßer mag, kann mehr Lemon Curd dazugeben.

Weiter auf der nächsten Seite...

Quarknachtisch

500g Magerquark mit Wasser vermischen, bis eine dicke Creme entsteht. Mindestens 6 EL Lemon Curd dazugeben und danach abschmecken. Wenn es euch nicht süß genug ist, dann mehr Lemon Curd dazu geben. Schmeckt hervorragend mit Schokosoße.

Alternative zu Nusszopffüllung

Einfach Nussfüllung ersetzen durch Lemon Curd. Eine Alternative für Menschen mit Nuss-Allergie!

Basis für Lemon Meringue Pie

Das ist eine flache Torte, deren Hauptbestandteil Lemon Curd und eine Baiser Haube ist.

Ihr könnt gerne kreativ werden! Schreibt mir doch auf einem unserer Kanäle, was ihr mit eurem Lemon Curd zubereitet habt!



Zum Video

KÜCHENSCHMIDE  **SCHMID**
MOBEL
seit 1673