LEMON CURD

Zutaten

(für 3 Gläser à 200 ml)

150 ml Zitronensaft (von etwa 4 unbehandelten Zitronen)
250 g Zucker
75 g Butter
3 frische Eier (53 g +/Grösse M)
1 gestr. TL Maizena

Zubereitung

Zitronen heiss waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Die Zitronen auspressen und 150 ml Saft abmessen. Zitronenschale und Saft in einen Mixbecher geben. Eier und Maizena hinzufügen und mit dem Stabmixer gut verquirlen.

Zucker in eine Stielkasserolle geben und die Zitronen-/Eiermischung hinzufügen. Mit dem Schwingbesen gut vermischen und unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Sobald die Masse warm ist, die Butter hinzufügen und gut umrühren.

Wenn das Lemon Curd kocht und eine cremige Konsistenz hat, randvoll in die Gläser abfüllen und mit dem Deckel verschliessen. Das Lemon Curd nach dem Erkalten im Kühlschrank aufbewahren (Haltbarkeit ca. 2 Wochen).

Tipp: Um das Lemon Curd haltbarer zu machen, können die Gläser im Steamer bei 100° C während 40 Minuten sterilisiert werden. In diesem Fall die Gläser nur fingerbreit bis unter den Rand füllen. Sterilisiert, ist das Lemon Curd mindestens 6 Monate haltbar.

Noser-Inox AG
CH-5452 Oberrohrdorf

Fon +41 56 496 45 12
Fax +41 56 496 58 66

www.noser-inox.com
info@noser-inox.com