



Lemon Curd - die fruchtig gelbe Zitronencreme

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für ca. 200 ml

4 Bio Zitronen
140 g Zucker
2 Teelöffel Stärke
40 g Butter
3 Eier

Gestatten: Das ist Curd. Lemon Curd! Zitronig, fruchtig und süß - so muss sie sein, die fruchtige Zitronencreme. Dickflüssig und in sonnigem gelb, eine perfekte Füllung für saftige Kuchen oder als süßer Aufstrich für frischen Hefezopf und Co.

- 1 -

Schale einer Zitrone abreiben. Alle Zitronen auspressen.

- 2 -

Zitronenschale, -Saft, und Zucker mischen. Eier aufschlagen und zugeben. Mit einem Schneebesen unter stetigem Rühren auf mittlerer Stufe erwärmen. Dabei nicht kochen lassen.

- 3 -

Stärke mit ein paar Tropfen Wasser glattrühren und zugeben. Ca. 10 Minuten weiter rühren und andicken lassen.

- 4 -

Creme von der Hitze nehmen und Butter einrühren. Vollständig auskühlen lassen.