



LEMON CURD

ZUTATEN

2 unbehandelte Bio-Zitronen
3 Eier
100 g Zucker
75 g Butter

SO GEHTS

Spüle die Gläser mit heißem Wasser aus, damit sie steril sind. Dann wäschst Du die Zitronenschalen mit warmem Wasser, damit die Naturwachsversiegelung abgeht (dazu eignet sich am besten die weiche Seite der Gemüsebürste), reibst feine Fäden (sogenannte „Zesten“) von der Schale ab und presst den Zitronensaft aus.

Über einem heißen bis kochenden Wasserbad vermischst Du in einer Schüssel Zitronenschale und -saft, die Eier und den Zucker. Zehn bis fünfzehn Minuten stetiges Umrühren, dann sollte die Masse schön dickflüssig geworden sein. Die Butter kommt in kleinen Stückchen mit rein und muss untergerührt werden, bis sie geschmolzen ist.

Jetzt füllst Du das Lemon Curd in die Gläser, verschließt sie und stellst sie auf den Kopf (alter Hausfrauen-Tipp :-)). Wenn das Ganze abgekühlt ist, sollte es im Kühlschrank aufbewahrt werden; theoretisch sollte es sich dort einige Tage halten. Erfahrungsgemäß findet es allerdings nach dem Öffnen seinen Weg nicht dorthin zurück – es ist einfach zu schnell weg :-).

Das Lemon Curd kannst Du mit dem traditionellen englischen Teegebäck namens Scones servieren. Es passt aber auch super auf Bergische Waffeln, Brötchen, Kuchen oder einfach auf einen Teelöffel!