

Rezept für Lemon Curd

4 Zitronen oder Limetten (Bio oder unbehandelt)
150 g Honig
4 Eier
100 g Butter

Die Limetten oder Zitronen heiß abwaschen. Von zwei Früchten die Schale mit einer feinen Reibe abreiben. Von allen Früchten den Saft pressen. Honig und Eier miteinander verrühren, bis der Honig sich gelöst hat. Saft und Schale der Limetten oder Zitronen hinzufügen. Im heißen Wasserbad erhitzen und die Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Im Wasserbad weiterverrühren, bis die Masse eine streichfähige Konsistenz hat. Nur Geduld, das kann 15-30 Min. dauern.

TIP: diese Creme hält sich im Kühlschrank 2-3 Wochen

Lemon Courd für Thermomixnutzer*Innen

ZUTATEN:

4 Person/en

- 4 Eier
- 100 g Butter
- 370 g Zucker
- 4 EL geriebene Zitronenschale
- 130 g Zitronensaft

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **ca. 20 Min./90°/Stufe 2** ohne Messbecher köcheln lassen, bis die Masse eingedickt ist, anschließend Messbecher aufsetzen und **25 Sek./Stufe 6** verrühren.
2. Die fertige Creme am besten in Schraubgläser umfüllen - diese bis an den Rand füllen, da sich die Creme beim Abkühlen noch zusammenzieht.

Bemerkung:

Dieser Brotaufstrich hält sich im Kühlschrank einige Wochen.

Guten Appetit wünscht Kathrin Schwarze