

Lemon curd



Zutaten: 100 ml Zitronensaft, 150g Zucker
100 g Butter, 4 frische Eigelb

Die Butter mit Zitronensaft und Zucker im Wasserbad
zerlassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen
lassen, die Eigelb einrühren und die Mischung mit dem
Schneebeesen oder Handrührer etwa 10-15 Minuten
lang schlagen, bis sie cremig ist.

Die Zitronencreme in Gläser füllen und im
Kühlschrank lagern. Schmeckt himmlisch zu frisch
gebackenen Brötchen, Scones oder Pfannkuchen.

