

# Lemon Curd

## Zutaten für 4 Gläser:

3 - 4 Zitronen  
180 g Butter  
500 g Zucker  
6 Eier

## Zubereitung:



Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale von 3 Früchten fein abreiben. Saft auspressen und 180 ml abmessen. Butter würfeln und mit Zitronensaft und -schale in einem hohen Topf schmelzen lassen. Zucker zufügen und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen.

3 Eier trennen (Eiweiß anderweitig verwenden). Eigelb mit übrigen Eiern in einer Schüssel verquirlen. Heiße Buttermasse unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zufügen. Alles zurück in den Topf geben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren einmal kurz aufkochen lassen.

Lemon Curd in heiß ausgespülte, saubere Gläser (à 250 ml) füllen und fest verschließen. Lemon Curd hält sich im Kühlschrank 3 - 4 Wochen und schmeckt wie Konfitüre auf Brot und Brötchen. In England wird es auch gerne als Kuchenfüllung verwendet.

Zubereitung: 30 Minuten plus Abkühlzeit