

# Lemon Curd

Ergibt ca. 300 ml  
Dauer: ca. 20 min.

## Zutaten

- 2 Zitronen
- 50 g Butter
- 4 Eier
- 200 g Zucker



---

## Zubereitung

1. Zitronenschale abreiben und Zitronen auspressen
2. Saft, Schale, Butter und Zucker in einer Pfanne kurz aufkochen
3. In der Zwischenzeit die Eier verquirlen
4. Die Pfanne vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen
5. Das Zitronen-Buttergemisch langsam unter die Eier mischen (Das Gemisch darf nicht mehr zu heiss sein, weil das Ei sonst gerinnt)
6. Die gesamte Mischung wieder in die Pfanne leeren und unter ständigem Rühren erwärmen, aber auf keinen Fall mehr kochen lassen
7. Weiterrühren, bis die Masse eindickt, anschliessend in heiss ausgespülte Gläser abfüllen

Haltbarkeit: 2 Wochen  
(verschlossen im Kühlschrank)