

Lemon-Curd

Ein herrlich zitroniger Brotaufstrich.

etwa 3 Gläser (je 200 ml)



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

150 ml Zitronensaft (von etwa 4 unbehandelten Zitronen)
225 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
75 g Butter
3 Eier (Größe M)
1 gestr. TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Wie koche ich Lemon-Curd?:

1 Zitronen vorbereiten:

Zitronen heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Zitronen auspressen, 150 ml Saft abmessen. Schale und Saft in einen Topf geben. Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heißem Wasser ausspülen.

2 Lemon-Curd kochen:

Zucker, Vanillin-Zucker, Butter, Eier und Gustin dazugeben. Alles mit einem Schneebesen unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

3 Lemon-Curd in Gläser füllen:

Das heiße Lemon-Curd sofort randvoll in Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen. Lemon-Curd nach dem Erkalten im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Bei dunkler und kühler Lagerung ist der Brotaufstrich in den geschlossenen Gläsern etwa 2 Wochen haltbar.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

