

# Lemon Curd

Von Kuchenfee

Eine kleine Sache, die in meiner Backstube wirklich nie fehlt: ein gutes Glas **Lemon Curd**. Diese englische Zitronencreme ist bei mir der Joker für Tortenfüllungen, für Buttercreme und für das Tränken von Tortenböden. Meine Mama löffelt sie sogar einfach so in den Joghurt, und ehrlich, ich verstehe sie da total. So ein selbstgemachter Curd schlägt jedes gekaufte Glas um Längen.

Was meine Variante von vielen anderen unterscheidet: ich arbeite konsequent **über dem Wasserbad**, nicht im Topf direkt auf der Platte. Dadurch wird die Creme viel zarter und milder gegart, das Ei stockt nicht und der Curd bleibt richtig samtig. Wichtig ist nur eines: **die Butter erst zum Schluss** in die warme Masse einrühren, dann zieht sie sich von ganz allein ein und macht den Curd schön glänzend. Hier kommt mein Rezept für Lemon Curd, das super easy ist und wirklich jedem gelingt:



| VORBEREITUNG | BACKZEIT      | RUHEZEIT   | GESAMT        |
|--------------|---------------|------------|---------------|
| <b>5 min</b> | <b>20 min</b> | <b>n/a</b> | <b>25 min</b> |

1 Portionen · Schwierigkeit: Mittel

## Zutaten

**150 g** Zucker

**90 ml** Zitronensaft

**1 EL** feine Zitronenzesten

*Abrieb der Schale*

**3 x** Eier

*Größe L*

**90 g** Butter

## Werkzeuge

Topf

Schüssel

Schneebesen

Waage

## Zubereitung

- 01** Zitronensaft, Abrieb, Zucker & Eier in einer Schüssel vermengen & über ein Wasserbad setzten.
- 02** Regelmässig rühren während die Masse über dem Wasserbad auf Badewannenwasser Temperatur kommt. Über diese Temperatur hinaus wird am besten konstant mit einem Schneebesen geschlagen bis die Masse eindickt.
- 03** Wenn die Masse eingedickt ist, Hitze ausstellen & noch kurze Zeit weiter rühren & dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen.
- 04** Butter in grobe Stücke geschnitten unterrühren.

## 05 In Gläser füllen & kalt stellen.