

Lemon Curd (Zitronen-Eierbutter), Variante 1

Kategorien: Kalt, Sauce, Küche, Eingemachtes

Zutaten für: 1 Rezept

4	mittl. Zitronen
100	Gramm Butter
350	Gramm Zucker
4	Eier; leicht aufgeschlagen

Anleitung:

Zitronenschale abreiben, mit dem Zitronensaft mischen. Butter in Stückchen schneiden und zugeben, zusammen mit dem Zucker, sowie die Eier. Im kochenden Wasserbad unter ständigem Rühren aufheizen, bis der Zucker sich aufgelöst hat und die Butter geschmolzen ist. Weiterkochen, unter ständigem Rühren, bis die geeignete Konsistenz erreicht ist: beim Tauchen eines Holzlöffels und pusten auf die daran haftende Creme, soll diese rosettenartig auseinanderfließen, jedoch noch nicht in dieser Form erstarren (also nicht ganz zur Rose abziehen). Dabei darf die Mischung nicht kochen, sonst könnten die Eier gerinnen. Wie Marmelade abfüllen und abdecken.

Ungekühlt: bis 1 Monat haltbar Gekühlt: bis 3 Monate haltbar.

Variante: Statt 4 Zitronen: 3 Orangen und 1 Zitrone.