

Lemoncurd - Zitronenhonig

Kategorien: Füllung, Plätzchen, Austrich

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Butter
180	Gramm	Zucker
2		Bio-Zitrone(n)
3		Ei(er)

Anleitung:

Die angegebenen Zutaten reichen ca. für 3 Gläser à 125 ml.

Die beiden Zitronen gründlich mit heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben, Anschließend die Zitronen auspressen.

Die Eier in einer Schüssel verquirlen, so dass Eigelb und Eiweiß gut vermischt sind.

Butter, Zucker, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft und die verquirlten Eier in einen Wasserbadkocher (oder ein Wasserbad) geben und bei kleiner bis mittlerer Flamme unter ständigem Rühren erwärmen bis die Masse anfängt dick zu werden. Das dauert ca. 10 bis 15 Minuten. Darauf achten, das nichts kocht! Vom Herd nehmen, der Zitronenhonig dickt beim Abkühlen noch nach.

In Gläser füllen und verschließen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Schmeckt gut zu Toast oder hellen Brötchen und eignet sich auch als Füllung für z.B. kleine Mürbteigarteteletts.