

Lemon Curd

by Andreas - Sonntag, Juli 06, 2014

<http://mundgericht.de/index.php/lemon-curd/>

In England gibt es zwei sehr beliebte, klassische Brotaufstriche: Lemon Curd und Marmite. Bei Marmite scheiden sich die Geister. Hierbei handelt es sich um eine gewürzte Hefepaste. Ich habe sie einmal probiert und kann sehr gut darauf verzichten. Anders geht es mir bei Lemon Curd. Eine Zitronencreme, die bei keinem englischen Nachmittagstee mit Scones fehlen darf. Mittlerweile findet man die Paste auch bei uns in den Supermärkten.

3 Zitronen

2 Eier

150 gr. Zucker

100 gr. Butter

Die Schale einer Zitrone abreiben und mit dem Saft der Zitronen, der Butter und dem Zucker über einem heißen Wasserbad auflösen. Die Eier schaumig aufschlagen und zum Zitronensirup geben. Unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen solange über dem Wasserbad bearbeiten, bis die Masse cremig wird. Im Kühlschrank hält sich das selbst gemachte Lemon Curd ca. zwei Wochen.