



Lemon Curd – Zitronencreme

Entweder liebt man diesen intensiven Zitronen Geschmack, oder man liebt es nicht. Ich liebe es definitiv. Umso zitroniger, umso lieber. Benutze es sehr gerne um meine Lemon Curd-Cupcakes damit zu backen und dekorieren.

Weiter lässt es sich als Brotaufstrich oder zum Süssen von Joghurts einsetzen.

Am besten probiert ihr es aus und lasst mich wissen, ob ihr auch so begeistert davon seid.

Da nicht alle einen Thermomix besitzen, habe ich beide Variante aufgeschrieben.

Zutaten

100 ml Zitronensaft (ca. 2-3 Zitronen, davon auch die Schale abreiben)

2 Eier

100 g Zucker

3/4 TL Maizena - Maisstärke

40 g Butter

Zubereitung mit Thermomix

Zitronenschale abreiben, Zitronensaft auspressen.

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomixes geben. Deckel verschliessen und während ca. 20 Minuten/90°/Stufe 2 eindicken lassen. Dies ohne den Messbecher aufzusetzen.

Danach Messbecher aufsetzen und während 25 Sek./Stufe 6 verrühren.

Creme ist nun einsatzbereit oder man gibt sie in saubere Schraubgläser. Die Creme lässt sich einige Wochen im Kühlschrank aufbewahren.

Zubereitung ohne Thermomix

Die Schale der Zitronen abreiben. Die Zitronen auspressen. Saft, Schale, Eier, Zucker und Maizena in einen kleinen Topf geben und gut verrühren. Die Herdplatte auf mittlere Stufe stellen. Unter ständigem Rühren mindestens 5 Minuten erhitzen. Achtet darauf, dass das Lemon Curd nicht kocht, ansonsten gerinnen die Eier. Nach ca. 10 Minuten erreicht ihr die ideale Konsistenz.

Durch ein Sieb streichen und mit einer Frischhaltefolie kurz zudecken. Danach die Butter einrühren. Die Lemon Curd Creme in Schraubgläser umfüllen und verschliessen. Nach dem Abkühlen in den Kühlschrank stellen. Die Creme ist im Kühlschrank ca. 1-2 Wochen haltbar.

