KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Lemon Curd - Zitronencreme

Zubereitungsdauer: 10 min. · Schwierigkeitsgrad: mittel · vegetarisch

Portionen

Zutaten für zwei Marmeladengläser.

Zutaten

3 St. Zitronen, naturbelassen
3 St. Eier
150 g Zucker
80 g Butter

Zubereitung

Die Zitronen auspressen. Den Zitronensaft mit dem Zucker aufkochen, bis er sich gelöst hat, 1-2 Minuten köcheln lassen. Butter in den Sirup einrühren.

Eier aufschlagen und gut verquirlen. Den Topf vom Herd nehmen und die Eier unter Rühren dazugeben. Auf niedriger Flamme die Ei-Zitronenmischung zum Köcheln bringen, bis die Mischung cremig ist, dabei ständig rühren, damit sich die Hitze gleichmäßig verteilt. Wenn die Mischung zu heiß wird, flockt das Ei aus (!). Die Zitronencreme in Schraubgläser geben. Hält sich etwa 2 Wochen im Kühlschrank.