


Lemon Curd

etwa 3 Gläser à 2 dl

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

225 g Zucker
1 Beutel Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker
1 TL Dr. Oetker Epifin (Weizenstärke)
4 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
150 ml Zitronensaft
3 Eier
75 g Butter

1 Vorbereiten:

Gläser und Schraubdeckel (Twist-off) auskochen bzw. mit ganz heissem Wasser ausspülen. Grobmaschiges Sieb bereitlegen.

2 Lemon Curd:

Zucker mit Vanille Zucker, Finesse und Epifin mischen. Den Zitronensaft dazugießen. Eier begeben und verrühren. Butter in Stücken dazugeben und mit einem Schneebesen unter Rühren bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.

Das heisse Lemon Curd sofort durch das Sieb randvoll in Gläser füllen und verschliessen. Lemon Curd nach dem Erkalten im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei dunkler und kühler Lagerung ist der Brotaufstrich in den geschlossenen Gläsern etwa 2 Wochen haltbar.