

Lemon-Curd aus dem Thermomix®



© Lemon-Curd - Rezepte mit Herz



20 Min. + Wartezeit



leicht



2 Gläser a ca. 250 g

Zutaten-Einkaufsliste

- | | | |
|--------------------------|--------------|----------|
| <input type="checkbox"/> | 4 | Zitronen |
| <input type="checkbox"/> | 4 | Eier |
| <input type="checkbox"/> | 100 g | Butter |
| <input type="checkbox"/> | 370 g | Zucker |

Zubereitung

1. Zitronen heiß waschen, trocken, die Schale abreiben und in den Mixtopf geben. Danach die Zitronen auspressen und 130 g Saft abwiegen. Den Saft mit allen weiteren Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Min. / 90°C / Stufe 2** ohne Messerbecher kochen. Die Masse sollte dann merklich dicker sein. Messbecher wieder aufsetzen und noch einmal **30 Sek. / Stufe 6** cremig rühren
2. In sterilisierte Gläser füllen.

Im Kühlschrank hält sich das Lemoncurd bis zu 8 Wochen.