

Lemon Curd

Zutaten

240 g Zucker

3 - 4 Zitronen, unbehandelt, Schale von 2 Zitronen dünn abgeschält,
Saft von allen Zitronen ausgepresst

120 g Butter, in Stücken

3 Eier

Zubereitung

Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren. Zitronenschale zugeben, 20 Sekunden / Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben. Butter, Eier und 150 g Zitronensaft zugeben und ohne Messbecher 20 Minuten / 90°C / Stufe 2 erhitzen. Messbecher einsetzen, Lemon Curd 25 Sekunden / Stufe 6 vermischen, in 2 heiß ausgespülte Schraubgläser (à 350 g) füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.

www.cookidoo.de

Lemon Curd (mit Modus „Andicken“)

Zutaten

320 g Zucker

200 g Zitronensaft (ca. 3 - 4 Zitronen ausgepresst)

160 g Butter, in Stücken

4 Eier

Zubereitung

Zucker, Zitronensaft, Butter und Eier in den Mixtopf geben und Andicken (Sanftstufe / 80°C). Lemon Curd in heiß ausgespülte Schraubgläser umfüllen, fest verschließen, abkühlen lassen und servieren oder im Kühlschrank aufbewahren. Innerhalb von 4 Wochen verbrauchen.

www.cookidoo.de

