

# Lemoncurd

Lemoncurd ist eine traditionelle Creme, die als Marmelade, oder als Füllung und Topping für Kuchen, Muffins und Cupcakes hergenommen wird.

Das zu kaufende hat mit dem Original nicht viel zu tun, da das gekaufte andere Zutaten wie z.B. Maissirup, Margarine, Palmöl, und gerne auch Stärke für die bessere Konsistenz enthält.

## Meine Zutaten:

5 frische Zitronen  
(unbehandelt oder sehr gut gewaschen, es werden die Zesten und 150 ml Saft davon benötigt)  
5 Eier  
140 g Zucker  
125 g kalte Butter

## Zubereitung:

Die Zitronen mit einem Zestenreißer oder Reibe bearbeiten und gleich in einen Topf geben. Danach die Zitronen halbieren und auspressen. Es werden 150 ml Zitronensaft benötigt. Zu den Zesten geben und aufkochen.

Die Eier und den Zucker (ich habe nur 100 g Zucker genommen) zu einer Creme aufschlagen.  
Dann die Hälfte des aufgekochten Zitronensafts zu der Creme geben und unterrühren.

Die andere Hälfte des aufgekochten Zitronensafts im Topf lassen. Die Creme zufügen und alles bei kleinster Stufe unter ständigem Rühren, damit nichts anbrennt, stocken lassen.

Die Masse durch ein Sieb passieren und somit den Abrieb entfernen.

Den Zitronenpudding abkühlen lassen (75°C) und dann die Butter in kleinen Stücken unterrühren.

In Gläser füllen und kalt stellen..

Lasst es Euch schmecken.