

Lemon Curd – die britische Dessert-Bombe

Der ultimative Abschluss
eines jeden stilvollen Mahls



Portionen:

4 - 6 Personen

Zubereitungszeit

ca. 20 Min.

Gesamtzeit

ca. 30 min.

Zutaten

- 7 Bio-Zitronen
- 7 Eier
- 250 g Zucker
- 180 g schön kalte Butter

OPTIONAL, WEIL`S LECKER IST:

- 1 halbe Vanillestange
- 250 g Naturjoghurt

>> Am besten natürlich alles in Bio-Qualität

Zubereitung

STEP 1 – Der Hero: die Zitrone

Da Ihr ja – wie angegeben – Bio-Zitronen gekauft habt, wacht Ihr sie nun unter warmem Wasser gründlich ab und raspelt die Schale der Zitronen als Abrieb mit einem Zestenreißer (Zesteur) oder einer Reibe ab. Danach halbiert Ihr die Zitronen und presst sie aus.

Dann schabt Ihr noch das Vanillemark aus der halben Schote und stellt es zur Seite.

STEP 2 – Eier & Zucker

Nun gebt Ihr den (eigentlich bösen, Industrie-) Zucker in eine Schüssel zu den Eiern und schlag beides zusammen auf, beispielsweise mit einem Handmixer, bis es eine schaumige, weiße Creme ergibt. Dann stellt Ihr die „Flamme“ auf die kleinste Stufe.

STEP 3 – Das Aufkochen

Ihr gebt den Zitronenabrieb zusammen mit dem Zitronensaft in einen Topf, fügt das Vanillemark hinzu und kocht das Ganze auf. Dann hebt Ihr die Hälfte davon vorsichtig unter die gezuckerte Eimasse.

STEP 4 – Das Stocken

Diese Masse gebt Ihr nun zurück in den Topf zum restlichen, hier noch wartenden Zitronensaft, und rührt auf kleinster Flamme die Masse so lange, bis sie eine zähflüssige Konsistenz erhält.

STEP 4 – Feiner oder grober

Wenn Ihr Eure Lemon Curd seidenweich und ohne die kleinsten Stückchen, die sich hier durch die Zitronenzesten noch finden lassen, haben wollt, gebt Ihr alles durch ein Sieb. Ansonsten wartet Ihr einfach kurz bis die Creme nicht mehr dampft.

STEP 5 – Das buttrige Finish

Während die Creme etwas abkühlt, schneidet Ihr die kalte Butter in kleine Würfelchen und hebt diese, wenn die Creme nicht mehr dampft, unter die Zitronenmasse. Wenn Ihr die Butte in Gänze untergerührt habt, seid Ihr schon fertig! Nun könnt Ihr das Ganze zum Servieren noch in Gläser füllen, wenn Ihr mögt auf eine kleine Schicht Naturjoghurt und dann ...

... guten Appetit!