

LEMON CURD

Zutaten

4 Eigelbe
125g Zucker
Abrieb einer ganzen Zitrone
Saft von drei Zitronen
Prise Salz
80g Butter

Zubereitung

1. Wasserbad aufsetzen und in einer hitzebeständigen Schüssel Eigelbe, Zucker, Abrieb, Saft und Salz aufschlagen und dann auf das Wasserbad setzen
2. die Masse so lange schlagen, bis sie leicht andickt
3. die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Butter unterheben
4. in ein verschließbares Glas gießen und kaltstellen
5. Lemon Curd kannst du in Frosting mischen, als Füllung meiner Zitronen Cupcakes nehmen oder als Schichtdessert verarbeiten

Zeig mir dein Ergebnis auf sozialen Medien:
markiere @lillys_cupcakery und nutze das #lillyscupcakery

