

## 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](#)

