



Lemon Curd zu Scones, Baiser, Gebäck oder Frühstückstoast

- **Küche:** Britisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 8-9
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '8-9', 'yield' : " } });
```

Kultig,, vielseitig, zu Scones, Baiser, Gebäck, Torten, Desserts oder zum Frühstückstoast

Zutaten

- ¼ l Zitronensaft
- Abrieb 1 unbehandelten Zitrone
- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 2 ganze Eier
- 3 Eigelbe
- 1 Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Alle Zutaten in eine ausreichend große Schüssel geben. Ca.10 min. auf einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse beginnt „sämig“ zu werden. Danach durch ein Küchensieb streichen und in sterile Gläser abfüllen.

Schritt3

Die Lemon-Curd Zitronencreme ist so über längere Zeit im Kühlschrank haltbar .

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** baisier, dessert, gebäck, hausgemacht, kultig, preiswert, torten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/lemon-curd-zu-scones-baisier-gebaeck-oder-fruehstueckstoast/>