Bernd Schwerdt

Hier das Rezept:

Lemon-Lime Curd
2 Zitronen und 2 Limonen (ungespritzt) Saft und abgeriebene Schale
75 g weiche Butter, gewürfelt
185 g Zucker und 40 g Puderzucker
1 Prise Salz
3 Eier
2 Eigelb.

Den Simmertopf (mit Wasser füllen und vorwärmen)und den Zucker mit der Prise Salz darin schmelzen.
Den Zitronen-, Limonensaft und die abgeriebene Schale hinzufügen und mit dem Schneebesen rühren, rühren, rühren, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
Die 3 Eier und die 2 Eigelb verrühren und ganz langsam in die Masse einrühren.
Jetzt so lange rühren, bis sich eine cremige Konsistenz ergibt.
Das dauert so 10-15 Minuten.

Die Masse darf auf keinen Fall kochen, was im Simmertopf nahezu ausgeschlossen ist, denn sonst würde das Ei gerinnen.
Ganz zum Schluss die weiche Butter würfeln und nach und nach unter die Masse rühren.
Die Masse etwas abkühlen lassen.

Dann das Lemon Curd in heiss ausgespülte Gläser füllen.
Im Kühlschrank circa 4 Wochen haltbar.
Das ist natürlich nur ein theoretischer Wert mit den 4 Wochen.

Verwendung:
sehr lecker und herrlich dekadent auf Toast. Nicht vergessen, den kleinen Finger abzuspreizen!!-, Aber auch als oberste Schicht einer Zitronentorte, oder in Mürbeteigförmchen gefüllt und mit frischen Beeren belegt oder aber, wie erwähnt, und so schmeckt es mir am liebsten, auf meinem Quarkbrot.