



Lemon Curd im Glas auf Streuseln

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

150 g Weizenmehl	75 g Butter
75 g Zucker	140 g Zucker
5 Eier	125 g kalte Butter
5 Zitronen	

Zubereitung

Streusel

1. Weizenmehl, Butter und Zucker verkneten und auf ein Backblech mit Backpapier bröseln. Bei Umluft 175°C für 15 Minuten backen.

Lemon Curd

1. Zitronen auspressen und Zitronensaft in einen Topf geben. Geriebene Zitronenzeste dazugeben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Zucker und Eier zu einem Schaum schlagen. Eine Hälfte davon zu dem Zitronensud zugeben und gut verrühren.
2. Dann die andere Hälfte zugeben und die ganze Masse auf ca. 60 - 70 °C erhitzen und umgehend durch ein Sieb streichen. In die noch warme Masse kalte Butter unterheben, gut auskühlen lassen und auf Streusel im Glas anrichten.
3. 2 Eiklar zu Eischnee mit 1 TL Zucker schlagen, auf die abgekühlte Lemon Curd geben und abflämmen. Mit Früchten nach Wahl garnieren.