



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 20 Minuten



Schwierigkeit leicht

LIME CURD OHNE EI

Eine Variante des fruchtig-cremigen Lemon Curds, hier mit leicht herber Limette. Ganz leicht gemacht – ohne Ei und ohne zu kochen!



Zutaten

100 g	Butter
2	Bio-Limetten
4-5	Limetten
185 g	Diamant Gelierzucker
1 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Sahne

Zubereitung

1. Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Bio-Limetten heiß abwaschen, abtrocknen und Schale abreiben. Alle Limetten auspressen und Saft durch ein Sieb abseihen.
2. 150 ml Limettensaft zusammen mit Diamant Gelierzucker in ein hohes Gefäß geben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Limettenabrieb, Vanillezucker und Sahne unterrühren, zuletzt die Butter.
4. Lime Curd in Gläser füllen und vor dem Verzehr eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Tipp: Das Lime Curd sollte zügig verbraucht werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.