



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

SCHNELLES LEMON CURD OHNE EI

Der Aufstrich aus Zitronensaft, Butter und Sahne schmeckt frisch und ist in dieser Variante ganz leicht gemacht – ohne Ei und ohne zu kochen!



Zubereitung

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

Zutaten

100 g	Butter
2	Bio-Zitronen
1-2	Zitronen
185 g	Diamant Gelierzucker
2 Päckchen	Vanillezucker
100 g	Sahne

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.