

Köstliche Naschereien! Rezept/Foto: djd, diamant-zucker.de
ESSEN & TRINKEN *liveMagazin* März-April 2016

„Lemon Curd“ mal ohne Ei

In den USA und Großbritannien ist die Creme sehr beliebt: „Lemon Curd“, klassisch angerührt aus Eiern, Zitronen und Zucker. Ein schnelles Rezept gibt es auch ohne Ei. Dazu 100 Gramm Butter schmelzen und abkühlen lassen. Zwei Bio-Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben, anschließend die Früchte auspressen. 150 Milliliter Zitronensaft mit 185 Gramm „Diamant Gelierzauber“ in ein hohes Gefäß geben und 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Zitronenabrieb, zwei Päckchen Vanillezucker und 100 Gramm Sahne unterrühren, zuletzt die Butter dazugeben. „Lemon Curd“ in Gläser füllen, abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder sofort genießen.

Rezept/Foto: djd, diamant-zucker.de

