DEMSKI
Lieblingsrezepte

Frau Demski
Filialleitung

„Lemon Curd gehört zu den traditionell englischen Brotaufstrichen und ist reich an Vitamin C."

Guten Appetit!

Zuerst die Konfitüregläser vorbereiten. Die Zesten von zwei unbehandelten Zitronen abreiben und anschließend die Früchte auspressen.

Den Saft zusammen mit dem Zucker und den Eiern im heißen Wasserbad geduldig zu einer Creme schlagen.

Ist sie fest genug, noch einmal durch ein Sieb passieren, damit sie glatt wird. Die Butter in kleinen Portionen unter die noch warme Masse rühren und die fertige Creme in die Gläser füllen.

Die Gläser auf den Kopf stellen und auskühlen lassen. Dann die Lemon Curd bis zur Verwendung im Kühlschrank bewahren.

Lecker auf getoastetem Weißbrot, in Kuchen- und Tortenfüllungen oder auch im Joghurt.

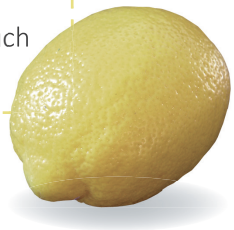
Lemon Curd

Zutaten für 6 Portionen	
2 Zesten	von unbehandelten Zitronen
2-3 Portionen	Zitronensaft
150 g	feiner Rohrzucker
2	Bio-Eier
1	Bio-Eigelb
75 g	zimmerwarme Butter

Einkaufs-Tipp

FRISCHE ZITRONEN

Sie finden frische Zitronen auch in unserer Frischeabteilung!



Reformhaus **DEMSKI**
Telefon: **030-811 88 66** | Web: **www.demski.de**

Fotos: © yuliiaholovchenko - Fotolia.com