

Lemon Curd



Durch seinen charakteristisch cremigen und gleichzeitig zitronenfrischen Geschmack eignet sich der Lemoncurd als Brotaufstrich, für Torten, in Joghurts und den unterschiedlichsten Desserts. Er ist hinreißend köstlich und sommerlich gelb: Das perfekte Geschenk aus der Küche!

Zutaten:

100 g Zucker
5 EL Butter
3 Bio Zitronen
3 Eigelb

1 Den Abrieb einer Zitrone, 120 ml frisch gepressten Zitronensaft und den Zucker zum kochen bringen, bis sich der Zucker vollständig auflöst. Dann die Butter hinzugeben und schmelzen lassen.

Konsistenz hat - das dauert eine Weile. Achtung: Es darf nicht kochen! Man kann auch den Mixer zur Unterstützung nehmen, dadurch wird das Lemon Curd auch heller, da mehr Luft drin ist.

2 In einen anderen Topf 3 Eigelbe geben. Nach und nach den Zitronen-Zucker-Sud unter Rühren zum Eigelb geben. Bei mittlerer Hitze die Masse so lange rühren, bis sie ungefährer Pudding-

3 Alles in ein sauberes Glas füllen und abkühlen lassen. Die Creme sollte sich 14 Tage im Kühlschrank halten.

Lust auf noch mehr essbare Geschenkideen? Unsere Gourmet-Sektion „Lecker schenken“ auf www.erlebnisgeschenke.de hält viele weitere Rezepte für Sie bereit!

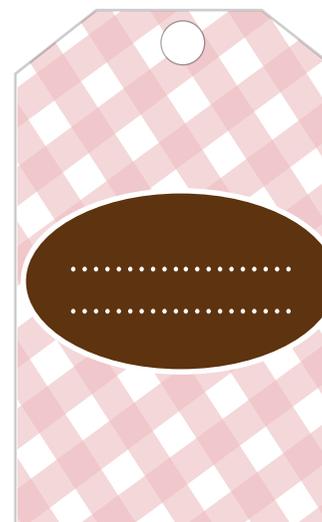
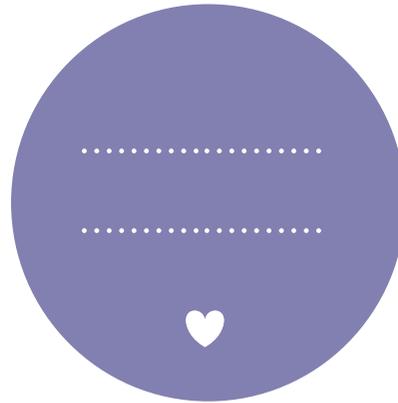
**Blogautor: Susanne
von allesistgut.wordpress.com**

Susanne schreibt in ihrem Blog „alles ist gut“ über Essen, Fotografie, die Natur und das Reisen - eben die schönen Dinge, Erlebnisse und Begebenheiten des Lebens.



Verpackungsidee

Etiketten und Geschenkanhänger



Materialien:

Stoffbändchen
DIN A4 Papier
Kleber
Schere
Stift

Die Etiketten bzw. Anhänger ausschneiden und beschriften.
Den Anhänger mit einem Stoffbändchen an den Flaschenhals binden und das Etikett zur Dekoration ankleben.