Lemon Curd

Kategorien: Desserts, Einmachen, Obstküche
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

125 Butta (des vasteh i jo grod no)
175 – 225g Zucka (geht aa no)
Den Soft und de Rindn vo 2 große Zitronan
2 große, gschlogane Gogal

Zubereitung

Soda.
Des gaunze wiad jetzand a ziemlich zaache Gschicht, wäu des Rezept, des do grod vua mia liegt in englisch is.
Oiso i muaß es zeascht ibasetzn, no guad...

Nimm da mindestns a 3 Lita großen Toopf und hau eine de
Butta, in Zucka, de Zitronanschoin und de Höófte vom auspresstn Zitronan-Soft.
Riah de gaunze Zeid während des scho kocht.
Riah so laung bis de Butta gschmoizn und da gaunze Zucka se aufgleest hod.
Jetzt gib den Rest vom Zitronan-Soft, und de gschloganan Gogal dazua.
Koch ois hibsch 5 Minutn weida (ohne Deckl, gö!!)
Jetzand mußt vuasichtich sei: Soboids meaksd, das des Klump zum dick wean aufaungt, is glei featich.
(Des is de sööbe Gschicht wia beim Marmelad eikochn!)
Füüs oo in haaße Marmelad – Glasln und vaschliaß se sofuat oisa haaßa no!
Waunns ausküüht is, loogas im Eiskostn, oba schau, dasd as innahoib 6 Wochn aufbrauchst, sunst wiads da schimplad.
Beocht owa, das des Köad, je länger es im Eis steht, immer dicka wiad.
Des is eh guad so, owa waunns da ned paßt, daunn laa es Köad ausm Glasl wieda aussa, haus in an Toopf und schlog aan Gogal-Dotta eina.
Loß amoi voi aufkochn und riah wia a blede.
Daun kaunnst as wieda haaß vaschliaßn und ins Eis stöön.