



# Lemon Curd

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

35 g Butter  
2 Eier  
75 g Zucker  
1 Zitrone, Saft

Butter schmelzen. Eier, Zucker und Zitronensaft mixen und die flüssige Butter zum Schluss unterrühren.

Masse in einen Vakuumbbeutel füllen und auf Stufe 1 vakuumieren. Beutel auf den Gitterrost in den kalten Garraum legen. Garen.

**Vacuisine 85 °C während 15 Min.**

Beutel aus dem Garraum nehmen, gut schütteln und ca. 3 Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen.

## Zubehör

---

Vakuumbbeutel  
Gitterrost

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am                      14.12.2021

