



# Lemon Curd

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Ruhezeit	3 Std.
Garzeit	20 Min.
Portionen	4
Gerät	Comhair-Steam SL ab 2017

## 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 11.12.2019

