



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

