Lemon Curd mit Joghurtcrème und Streussel

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Menu: 8.02.2023

Creation: Ruedi Wegmann

Lemon Curd

Zutaten(für 4 Personen)

4 Bio-Zitronen

2 TL Maizena

100 g Butter

160 g Zucker

2 Eier

Zubereitung

- 1 Von den Zitronen die Schale abreiben, Saft auspressen (nötig sind 2 dl), beides mit dem Maizena in einer Pfanne verrühren.
- 2 Butter (in kleinen Stücken), Zucker und Eier beigeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis zum Kochen bringen.
- 3 Sobald die Masse bindet, Pfanne von der Platte nehmen, kurz weiterrühren. Lemon Curd durch ein feines Sieb streichen. Kühl stellen.

Joghurtcrème

Zutaten (für 4 Personen>)

500 g Griechischer Joghurt 40 g Honig

Zubereitung:

1 Joghurt mit Honig verrühren und kaltstellen.

Streusel

Zutaten: (für 4 Personen>)

60 g Butter zimmerwarm

80 g Weissmehl

60 g Zucker

Zubereitung:

1 Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten.

2 Die Masse in losen Stückchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 ° C Heissluft auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten goldbraun backen.

Kandierte Orangenzesten

Zutaten: (für 4 Personen>)

2 Orangen 100 g Zucker 100 g Wasser

Zubereitung:

- 1 Schale von den Orangen sehr dünn, ohne das Weisse der Haut, abschälen (Sparschäler). Längs in sehr feine Streifen schneiden (Julienne).
- 2 In kochendem Wasser einige Minuten blanchieren. Wasser abgiessen.
- 3 Zuckersirup (1:1) aufkochen, Zesten beigeben und köcheln, bis praktisch alles Wasser verdampft ist. Auf Haushaltpapier auslegen und für die Garnitur zusammen mit einem Pfefferminzblättchen bereithalten

Anrichten

Lemon Curd und Joghurt in Lagen abwechselnd in Gläser füllen

(evtl. mit 2 Spritzsäcken)

Streusel darüberstreuen.

Mit Orangenzesten und Pfefferminze garnieren.