

Lemon Curd mit Joghurtcrème und Streussel

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 begeben, unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen bei mittlerer Hitze bis zum Kochen bringen.
- 3 Sobald die Masse bindet, Pfanne von der Platte nehmen, kurziterrühren. 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.

Streussel

Zutaten: (für 4 Personen>)

60 g Butter zimmerwarm
80 g Weissmehl
60 g Zucker

Zubereitung:

- 1 Alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten.

Lemon Curd mit Joghurtcrème und Streussel

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 begeben 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.