Zitronenfüllung für Macarons

250 ml Zitronensaft

250 g Zucker

4 Stk. Eier

5 Stk. Eigelb

120 g Butter weich

100g Mandelmehl

* Zitronensaft, Zucker, Eier und Eigelb in Topf geben

und kräftig verrühren danach bei gerringer Hitze

zum kochen bringen. Ca. 1 Minute köcheln lassen

* Danach die Creme durch ein Sieb abseihen
* Kurz überkühlen lassen und Butter dazugeben.
* Danach noch die gemahlen Mandel unterheben
* und ca. 12 Stunden kalt stellen