REZEPT FÜR ERDBEER CURD MIT VANILLE

ERDBEER CURD MIT VANILLE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für 2 Gläser à ca. 180 ml | 15 Min.

Zutaten

- 75 g Butter
- 125 g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 130 g SweetFamily 1-2-3 Fruchtaufstrich
- 50 g Schlagsahne
- Mark von 1/2 Vanilleschote

24

ZUBEREITUNG

69	0	8	4
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
Pro EL (ca. 20 g) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen und vierteln. Mit Zitronensaft und 1-2-3 Fruchtaufstrich in einen hohen Becher geben und ca. 45 Sekunden pürieren.

2. Erst Butter, dann Sahne unter Rühren zufügen und nochmals kräftig durchmixen. Vanillemark unterrühren und Curd in 2 saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Tipps:

Das Curd ist gekühlt ca. 2 Wochen haltbar und schmeckt als Brotaufstrich, in Joghurt gerührt, als Topping auf Kuchen, Torten, Waffeln oder Desserts.

Wir haben das Erdbeer Curd auch zum Füllen von Baisertörtchen verwendet, siehe dieses Rezept.