

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



92

ZUBEREITUNG

69

Kcal

Pro EL (ca. 20 g)
ca.

0

Gramm

Eiweiß

8

Gramm

Kohlenhydrate

4

Gramm

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 durchmischen. 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](#).