

HIMBEER-CURD



HIMBEER-CURD

Schwierigkeitsgrad: normal

für 2 Gläser à 250 ml | 30 Min. | + Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g frische oder gefrorene Himbeeren (dann aufgetaut)
- Saft von 1 Zitrone
- 100 g Butter
- nach Belieben Mark von ½ Vanilleschote
- 280 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Eier (M)



2004

ZUBEREITUNG

452

Kcal

pro 100 ml

5

Gramm

Eiweiß

61

Gramm

Kohlenhydrate

20

Gramm

Fett

1. Himbeeren putzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Zitronensaft, Butter und nach Belieben Vanillemark erwärmen, bis die Butter schmilzt. Zucker zufügen und unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker auflöst.

2. Eier verquirlen. Heiße Zucker-Butter-Masse langsam zugießen, dabei gut rühren. Masse zurück in den Topf geben. Bei schwacher bis mittlerer Hitze unter Rühren erhitzen, bis das Curd eindickt, es soll dabei nicht kochen.

3. Curd durch ein Sieb in saubere, heiß ausgespülte Gläser füllen. Gläser verschließen und abkühlen lassen. Das Curd ist gut gekühlt 1-2 Wochen haltbar und schmeckt als Brotaufstrich, Kuchenfüllung, zu Pfannkuchen oder Waffeln.

Tipps:

Statt mit Himbeeren kann man das Curd auch mit anderen Beeren, z.B. Preisel-, Cran-, Blau- oder Brombeeren zubereiten. Harte Sorten wie Preisel- und Cranberrys dafür vorher mit etwas Wasser weich garen und erst dann durch ein Sieb streichen.

Wer dem Ganzen eine weihnachtliche Note geben möchte, ersetzt das Vanillemark durch 1 Msp. Lebkuchengewürz.

Obst: Himbeer, Preiselbeer, Brombeer, Zitrone