

LIMETTEN-INGWER-CURD



LIMETTEN-INGWER-CURD

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 2 Gläser je ca. 225 ml: | 30 Min. | +
Abkühlzeit

Zutaten

- 1 Stück (ca. 15 g) Ingwerwurzel
- 100 ml frisch gepresster Limettensaft (von 4-5 Limetten)
- 100 g Butter
- 280 g SweetFamily Feiner Zucker
- 3 Eier (M)



2013

ZUBEREITUNG

484

Kcal

Pro 100 ml

5

Gramm

Eiweiß

63

Gramm

Kohlenhydrate

22

Gramm

Fett

Diese Geschmacks-Fruchtexplosion kannst du als Brotaufstrich und Kuchenfüllung verwenden, aber auch zu Pfannkuchen oder Waffeln genießen.

Zubereitung des Aufstrichs:

1. Ingwer schälen und fein hacken oder reiben. Limettensaft mit Butter erwärmen, bis die Butter schmilzt. Zucker und Ingwer 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.

Obst: Zitrone