

HIMBEER-ZITRONENCURD / GRUNDREZEPT



Himbeer-Zitronencurd kann als Brotaufstrich oder Tortenfüllung, aber auch als Topping für Cupcakes oder im Porridge, Eis, Quark oder Joghurt verwendet werden. Diese Variante von Lemon Curd bekommt durch die Himbeeren eine fruchtigere Note und schöne pinke Farbe. Die Zubereitung ist ganz einfach und dauert nicht lang, luftdicht verpackt und im Kühlschrank gelagert hält sich das Curd etwa eine gute Woche. Möchte man Curd als Tortenfüllung oder für Cupcakes verwenden sollte etwas mehr Butter hinzugefügt werden, so wird die Creme fester und stabiler. Für eine leichtere Variante kann die Buttermenge etwas reduziert werden. Achtet darauf, dass die Zitronen bio und unbehandelt sind und die Schale verzehrt werden kann.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Kühlzeit
1 Stunden

PORTIONSRECHNER:

Stück: 3

HIMBEER-ZITRONENCURD

Reibe die Schale der Zitronen ab, achte darauf, dass es unbehandelte Bio-Zitronen sind, deren Schale verzehrt werden kann. Verrühre den Abrieb mit dem Zitronensaft, den Himbeeren, den Eiern, dem Zucker und der Stärke klümpchenfrei. Erwärme die Masse bei mittelhoher Hitze, zerdrücke die Himbeeren und rühre dabei stetig, sodass keine Klümpchen entstehen und das Ei nicht gerinnt. Rühre so lange, bis die Masse eindickt und lasse sie einmal kurz aufkochen. Nimm das Curd vom Herd und streiche es durch ein Haarsieb, so werden die Kerne der Himbeeren entfernt. Rühre die kalte Butter in Stücken ein, so kühlt die Masse schneller ab, fülle sie dann in Schraubgläser um und stelle sie bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

HIMBEER-ZITRONENCURD:

- 1 Zitrone (Saft und Abrieb)
- 200 g Himbeeren (TK)
- 3 Eier
- 80 g Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 150 g Butter (kalt)