

Rezept

# Himbeere-Zitrone-Vanille-Aufstrich

Ein Rezept von Himbeere-Zitrone-Vanille-Aufstrich, am 27.04.2024

## Zutaten

**100 g** Zucker

**100 g** Butter

**1** Vanilleschote

**50 g** TK-Himbeeren

**1** Bio-Zitrone

**2** Eier

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

## Zubereitung

- 1.** Zucker in einem Topf mit den TK-Himbeeren mischen. Alles bei schwacher Hitze erwärmen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und die Himbeeren aufgetaut sind. Ab und zu umrühren.

---

- 2.** Die Butter in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze zerlassen, vom Herd nehmen. Die Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben, die Zitrone halbieren und auspressen. Die Himbeermischung mit dem Löffelrücken durch ein feines Sieb in eine Schüssel drücken, sodass nur die Kerne im Sieb zurückbleiben. 50 ml Zitronensaft abmessen und mit der Zitronenschale dazugeben.

---

- 3.** Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zum Himbeermark geben. Die Eier unterrühren. Die Himbeer-Eier-Mischung zur flüssigen Butter geben, den Topf wieder auf den Herd stellen und die Mischung bei mittlerer Hitze unter ständigem Schlagen erwärmen, bis sie eindickt. Keinesfalls kochen lassen, sonst stockt das Ei und die Masse gerinnt.

---

- 4.** Die Creme durch ein feines Sieb gießen und randvoll in kleine saubere Gläser abfüllen. Diese sofort verschließen und die Creme kalt stellen. Passt sehr gut zu Weißbrottoast.