

Rezept

Erdbeer-Rhabarber-Curd mit weißer Schokolade

Ein Rezept von Erdbeer-Rhabarber-Curd mit weißer Schokolade, am 14.04.2024

Zutaten

250 g Erdbeeren	250 g Rhabarber
100 g Zucker	2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
3 EL Speisestärke	3 EL Apfelsaft oder Wasser
3 Eigelbe (Größe M)	80 g Butter
30 g weiße Schoko-Drops	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Haltbarkeit** 10 Tage

Zubereitung

1. Erdbeeren abbrausen, abtropfen lassen und entkelchen. Rhabarber gründlich waschen und ungeschält in 2 cm dicke Stücke schneiden. Vorbereitete Zutaten mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen oder so lange, bis alles weich gekocht und karamellisiert ist. Gelegentlich umrühren.
2. Mit einem Pürierstab fein pürieren und nochmals aufkochen. Speisestärke mit Apfelsaft oder Wasser verrühren und unter das Püree rühren. Sobald es andickt, Eigelbe und Butter nach und nach unterrühren und direkt in vorgewärmte, sterilisierte Gläser füllen. Mit Schoko-Drops verzieren und Gläser gut verschließen.