Rezept

Mango-Lemon-Curd

Ein Rezept von Mango-Lemon-Curd, am 23.05.2025

Zutaten

- **1** reife Mango
- **150 g** Zucker
- **3** Eier (Größe M)
- **2** Bio-Zitronen
- **100 g** Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser (à ca. 1/4 l) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Die Mango schälen und das Fruchtfleisch flach vom Stein schneiden. 150 g Fruchtfleisch abwiegen und in kleine Würfel schneiden (restliches Fruchtfleisch anderweitig verwenden). 1 Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale abreiben, beide Zitronen auspressen.

2. In einem Topf wenig Wasser leicht siedend erhitzen. Mangowürfel, Zitronenschale, 5 EL Zitronensaft und Zucker fein pürieren. In eine Metallschüssel geben. Die Schüssel auf das heiße Wasserbad setzen. Die Butter zugeben und unter Rühren schmelzen lassen.

3. Die Eier verquirlen und zugießen. Die Masse über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen in 8-10 Min. dick rühren. Vom Wasserbad nehmen und abkühlen lassen. Für den Vorrat heiß in saubere Schraubgläser füllen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank bis zu 4 Wochen haltbar.