

Rezept

Passionsfrucht-Curd

Ein Rezept von Passionsfrucht-Curd, am 26.04.2024

Zutaten

- | | |
|----------------------------|--------------------------------|
| 12 Passionsfrüchte | 125 g Butter |
| 300 g feiner Zucker | 3 sehr frische Eier (L) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 3 Gläser à 210 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal, 4 g F, 1 g EW, 13 g KH

Zubereitung

1. Ein feinmaschiges Kunststoffsieb über eine Schüssel hängen. Die Passionsfrüchte halbieren, das Fruchtfleisch mit einem Teelöffel herausschaben und in das Sieb geben. Das Fruchtfleisch durch das Sieb passieren und 150 ml abmessen. Die Masse in einen Topf geben.
2. Die Butter grob würfeln und zum Passionsfruchtmark geben. Alles erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist, dann den Zucker einrieseln lassen und unter Rühren auflösen. Den Topf vom Herd nehmen, die Mischung 10 Min. abkühlen lassen.
3. Die Eier verquirlen und durch ein feines Plastiksieb passieren, dann in die Passionsfrucht-Butter-Mischung rühren. Die Mischung in einer Metallschüssel über dem 90° heißen Wasserbad 30-40 Min. mit dem Silikonspatel rühren, bis sie cremig und dick ist. Die Temperatur mit dem Zuckerthermometer messen. Die Creme ist fertig, wenn sie 82° heiß ist.
4. Das Passionsfrucht-Curd vom Wasserbad nehmen und bis 1 cm unter den Rand in die vorbereiteten Gläser füllen. Gläser sofort verschließen, auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen, dann umdrehen. Die Gläser im Kühlschrank aufbewahren.