Rezept

Stachelbeer-Limetten-Curd

Ein Rezept von Stachelbeer-Limetten-Curd, am 13.06.2025

Zutaten

200 g	grüne Stachelbeeren
100 g	Zucker
50 g	kalte Butter
3 EL	Limettensaft
3	Eigelb (M)

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 Gläser (à 300 ml) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 2 g F, 4 g KH

Zubereitung

1. Die Stachelbeeren putzen und waschen. Mit dem Limettensaft und 2 EL Wasser in einen Topf geben, aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. dünsten, bis die Stachelbeeren weich sind.

2. Die Fruchtmischung im Topf pürieren und anschließend durch ein feines Sieb passieren. Mit dem Zucker und den Eigelben in eine hitzebeständige Schüssel geben und über ein köchelndes Wasserbad setzen. Unter Rühren mit dem Schneebesen erhitzen, bis der Curd andickt. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die Butter in kleinen Stücken unterrühren.

3. Den Stachelbeer-Limetten-Curd auf saubere, heiß ausgespülte Gläser verteilen, verschließen und abkühlen lassen. Im Kühlschrank hält er sich ca. 2 Wochen, tiefgekühlt bis zu 3 Monate.