

Rezept

Zitronen-Brombeer-Curd

Ein Rezept von Zitronen-Brombeer-Curd, am 24.09.2023

Zutaten

75 g Brombeeren (ersatzweise aufgetaute TK-Beeren)	50 ml frisch gepresster Zitronensaft
75 g Zucker	2 Eier (L) oder 4 Eigelb (L)
Twist-off-Gläser (sterilisiert)	50 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt: etwa 300 ml | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Brombeeren verlesen, abbrausen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen und die Beeren mit einer Gabel fein zerdrücken. Das Fruchtpüree durch ein feines Sieb gießen, den ablaufenden Saft auffangen und 75 ml abmessen. (Wer keinerlei Schalenreste im Curd haben möchte, legt das Sieb vorher noch mit einem Mulltuch aus.)
2. Saft, Eier oder Eigelbe und Zucker in eine große Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen verrühren (nicht schaumig werden lassen!), bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Die Butter in Stückchen zugeben und jetzt mit einem Gummisspatel ununterbrochen weiterrühren (und die Schüsselwand immer wieder sorgfältig abstreichen), bis die Fruchtbutter beginnt einzudicken – was durchaus 6-10 Minuten dauern kann, dann aber plötzlich ganz schnell geht. Die richtige Konsistenz ist vergleichbar mit der einer heißen Puddingcreme. Sollten kleine ausgeflockte Eierstückchen in der Fruchtbutter sein, einfach durch ein Sieb gießen (beim nächsten Mal die Temperatur ein wenig reduzieren). Curd in die Gläser füllen, gut verschließen und bis zum Verschenken im Kühlschrank aufbewahren.