

Curd

Samtige Fruchtcremes aus Großbritannien.

Hergestellt aus gesüßtem Fruchtsaft oder Fruchtfleisch, mit Eiern und Butter gebunden.

Heißes Curd in saubere Schraubgläser mit intaktem Twist-off Deckel abfüllen.

Glasränder säubern und sofort fest zuschrauben – für einige Minuten auf den Kopf stellen.

Danach die Gläser umdrehen, mit einem Küchenhandtuch bedeckt abkühlen lassen.

Curd hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Zutaten für ca. 300-400 g:

Erdbeer-Curd

150 g Erdbeeren, 1 Tl fein geriebene Limettenschale, 3 El Limettensaft

45 g + 90 g Zucker, 3 Eigelbe, 100 g Butter (klein gewürfelt)

1. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden.
2. Mit Limettenabrieb, Limettensaft und 45 g Zucker ca. 5 Minuten kochen.
3. Beeren zerdrücken oder pürieren.
4. Eigelbe mit 90 g Zucker in einem Topf schaumig rühren, das Erdbeerpüree unterrühren.
5. Bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Creme beinahe kocht.
6. Vom Herd nehmen, sobald die Creme eingedickt ist.
7. Butterwürfel nach und nach unterrühren.

Lemon-Curd

Fein abgeriebene Schale von 3 Zitronen, 300 ml Zitronensaft

135 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelbe, 150 g Butter (klein gewürfelt)

1. Zitronenabrieb, Zitronensaft und Zucker in einem Topf köcheln lassen – bis der Zucker gelöst ist.
2. Eier und Eigelbe verrühren.
3. Zitronensirup unterrühren und durch ein Sieb in den Topf passieren.
4. Bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Creme beinahe kocht.
6. Vom Herd nehmen, sobald die Creme eingedickt ist.
7. Butterwürfel nach und nach unterrühren.

Rosa Grapefruit-Curd

Fein abgeriebene Schale von 1 rosa Grapefruit, 150 ml rosa Grapefruitsaft

1 rosa Grapefruit wie üblich filetiert

135 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelbe, 150 g Butter (klein gewürfelt)

1. Grapefruitabrieb, Grapefruitsaft, Grapefruitfilets und Zucker in einem Topf köcheln lassen – bis der Zucker gelöst ist.
2. Eier und Eigelbe verrühren.
3. Grapefruitsirup unterrühren und in den Topf zurückgeben.
4. Bei niedriger Hitze unter Rühren erwärmen, bis die Creme beinahe kocht.
6. Vom Herd nehmen, sobald die Creme eingedickt ist.
7. Butterwürfel nach und nach unterrühren.