

## 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 Deckel stellen.**

**Danach Gläser umdrehen und abkühlen lassen – Curd ist im Kühlschrank ca. 2 Wochen haltbar.**

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 klein gewürfelte Butter**

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 g Zitronensaft**

**135 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelbe, 150 g klein gewürfelte Butter**

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 g rosa Grapefruitsaft**

**1 rosa Grapefruit wie üblich filetiert**

**135 g Zucker, 2 Eier, 2 Eigelbe, 150 g klein gewürfelte Butter**

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.