



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats November

Raspberry Curd

von Christine Forsyth

Christine hat dieses leckere Himbeer Curd Rezept gefunden. Viele von Euch kennen Lemon Curd, oder auch Zitronenbutter. Das Himbeer Curd ist eine schöne Abwechslung und kann mit frischen oder gefrorenen Himbeeren zubereitet werden.

Zutaten für ca. 2-3 Gläser

175 g	Himbeeren (falls gefroren gut abtupfen)
100 g	Butter in kleine Stücke geschnitten
200 g	Zucker
1	abgeriebene Schale einer Zitrone
150 ml	Zitronensaft frisch gepresst
3	große Eier, verquirlt

Zubereitung

1. Die Himbeeren mit dem Pürierstab pürieren.
2. Butter, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale im Wasserbad erhitzen, bis die Butter geschmolzen und der Zucker aufgelöst ist. Nun etwas abkühlen lassen.
3. Die verquirlten Eier mit dem Himbeerpüree durch ein Sieb in die Butter-Zucker-Zitronenmischung drücken, damit das Himbeercurd keine Kerne enthält und keine dicken Eiweißfäden. Die Butter-Zitronenmischung sollte dabei ständig gerührt werden.
4. Die Mischung nun wieder im Wasserbad unter ständigem Rühren erhitzen bis sie dick wird. Nun in 2-3 sterilisierte Gläser füllen. Das Himbeer Curd hält ca. 1 Monat im Kühlschrank.

Tipp:

Raspberry Curd ist ein leckerer Bortaufstrich, kann aber auch zu Pfannkuchen oder als Kuchenfüllung verwendet werden. Eine weitere Alternative ist Joghurt, indem man 1 Glas Raspberry Curd mit 500ml griechischem Joghurt mischt und einfriert.

Guten Appetit!