



Erdbeer - Curd



Ergibt ca. 2Stk.



ca. 20min.

ZUTATEN

1 Zitrone
200g Erdbeeren,
frisch oder TK
3 Eier
80g Zucker
1 TL Stärke
160g Butter

ZUBEREITUNG

1. Für das Curd die frischen Erdbeeren in Stücke schneiden oder bei der Tiefgekühlten Variante, die Erdbeeren auftauen lassen.
2. In einem Topf die Erdbeeren mit der Zitrone, davon Schalenabrieb und Saft und bis und mit der Stärke in einem Topf aufkochen, ca. 2min. leicht weiter köcheln lassen, (dabei immer rühren!) Anschliessend Topf vom Herd ziehen, evtl. kurz mixen damit es keine Klümpchen mehr hat.
3. Anschliessend durch ein feines Haarsieb streichen, die Masse zur Butter geben und solange rühren bis die Butter geschmolzen ist und eine gleichmässige Masse entsteht.
4. Das fertige Curd z.B. in ein abgekochtes Weck oder Marmeladeglas abfüllen und im Kühlschrank bis zur Weiterverarbeitung lagern.

Haltbarkeit:

Wenn das Erdbeeren Curd luftdicht und kühl gelagert wird, hält es sich bis zu einer Woche.

