



Rhabarber-Limon

Curd





Rhabarber-Limon Curd

Zutaten

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Curd

300 g	Rhabarber
100 ml	Wasser
1	Bio-Zitrone, Saft
125 g	Zucker
4	Eigelb
2	Eier
125 g	Butter, gewürfelt

Zubereitung

Curd

Rhabarber in etwa 1 cm große Stücke schneiden, die Schale muss nicht entfernt werden. Mit dem Wasser in einen Topf geben und für ca. 12 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Anschließend durch ein feines Sieb gießen und den Saft in einer Schüssel auffangen. Den Rhabarberrest entsorgen. Von der Zitrone 2 Streifen Schale abschälen, dabei darauf achten, dass die weiße Haut nicht mit abgeschält wird. Zitronensaft zum Rhabarbersaft geben, davon etwa 160 ml abmessen und wieder in den Topf geben. Zitronenschale und Zucker zugeben und kurz aufkochen, bis der Zucker aufgelöst ist. Dann beiseitestellen und etwas abkühlen lassen. Die Zitronenschale herausnehmen. Eigelb und Eier mit dem Schneebesen gut verrühren, löffelweise unter ständigem Rühren etwa die Hälfte des Rhabarbersirups zugeben. Diese Masse nun zum Rest des Sirups in den Topf geben und unter ständigem Rühren bei sehr geringer Hitze erwärmen. Auf keinen Fall zu hoch erhitzen, da sonst das Ei gerinnt. Masse etwa 10–15 Minuten rühren, bis sie eindickt und eine puddingartige Konsistenz erlangt, dann vom Herd nehmen. Anschließend Butter zugeben und rühren, bis die Butter vollständig geschmolzen ist und eine homogene Masse entsteht. Das Curd sollte dickflüssig vom Löffel laufen. In vorbereitete Gläschen füllen und gut verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 2 Wochen genießen.