

Johannisbeer-Vanille-Curd

Zutaten (ca. 3 mittelgroße Gläser):

- 500 Johannisbeeren rot (gewaschen und von den Rispen abgezupft)
- 2 Eier
- 3 Eigelb
- 150 g Zucker
- 150 g kalte Butter
- 1 Vanilleschote

Anleitung:

1. Die Johannisbeeren waschen und vom Stiel verlesen. Die Beeren in einen kleinen Kochtopf geben und bei geringer Hitze zum Köcheln bringen. Die Beeren dabei leicht mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Nun die Vanilleschote in der Mitte durchschneiden und das Mark mit der Messerspitze auskratzen. Das Mark und die Vanilleschote selbst zu den Beeren in den Topf geben und ebenfalls ein wenig mitköcheln lassen.
2. Als nächstes den Topf von der Herdplatte nehmen und das gesamte Johannisbeer-Mus in ein Sieb umgießen. Den herauslaufenden Saft in einem separaten Gefäß auffangen. (Ggf. mit einer Gabel durch das Mus drücken, damit ihr den gesamten Saft herausfiltern könnt.)
3. 170 ml vom Saft abmessen. Diesen mit dem Zucker kurz bei geringer Hitze aufkochen lassen. Die Eier und das Eigelb miteinander verquirlen. Ein wenig vom Saft zu den verquirlten Eiern geben und gut vermischen / angleichen. Nun die gesamte Eimasse unter Rühren zum Johannisbeersaft hinzufügen. Ca. 15 Minuten lang unter ständigem Rühren und bei ganz geringer Hitze erwärmen. (Achtet

unbedingt darauf, dass der Herd nicht zu hoch eingestellt ist!) Die Masse solange rühren bis sie andickt (puddingartig) ist.

4. Als letztes die Butter hinzufügen und ebenfalls gut einrühren. Das fertige Johannisbeer-Curd ein wenig abkühlen lassen und in ausgekochte Gläser abfüllen. Auskühlen lassen.

Quelle Grundrezept: <http://trickytine.com/>