Holunderblüten-Curd

Das selbstgemachte Holunderblüten-Curd ist ein fruchtiger Brotaufstrich und bringt den unverwechselbaren Geschmack der frischen Holunderblüte auf den Frühstückstisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Eidotter
130 g	Feinkristallzucker
130 g	Holunderblütensirup
130 g	Butter

Zubereitung

1. Für das **Holunderblüten-Curd** zunächst etwas Wasser in einem Topf erhitzen und bei niedriger Temperatur sanft simmern lassen. Wichtig ist, dass die darüber platzierte Schüssel oder der zweite Topf das Wasser nicht berührt.

2. Die Eidotter gemeinsam mit dem Kristallzucker und dem **Holunderblütensirup** in eine hitzebeständige Schüssel geben und gründlich verrühren. Die Schüssel über den heißen Wasserdampf setzen und die Mischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen oder Handmixer erhitzen. Nach einigen Minuten beginnt die Masse einzudicken und entwickelt eine samtige, puddingähnliche Konsistenz. Sobald der Holunderblüten-Curd die gewünschte Dicke erreicht hat, (nach zirka 8 Minuten) die Schüssel vom Wasserbad nehmen und kurz weiterrühren.

3. Nun die Butter portionsweise hinzufügen und sorgfältig unterrühren, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich mit der Creme verbunden hat. Dadurch erhält der Curd seine besonders feine und cremige Textur. Den fertigen Holunderblüten-Curd sofort in saubere, sterilisierte Gläser füllen und verschließen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank aufbewahren. Die Portion ergibt zirka zwei Gläser mit je 200 ml.

Tipp

Das Holunderblüten-Crud ist ein wunderbarer Brotaufstrich oder zu Croissants zum Frühstück. Im Kühlschrank zirka 2 Wochen haltbar, geöffnet sollte es binnen weniger Tagen verbraucht werden.