

Frucht Curd Grundrezepte



Fruchtig, cremig und vielseitig einsetzbar: Dieses Frucht Curd ist die perfekte Ergänzung für Torten, Tartelettes, Macarons und viele weitere Patisserie-Kreationen. Ob klassisch mit Zitrone, sommerlich mit Beeren oder exotisch mit Maracuja – mit diesem Grundrezept kannst du deine Lieblingsfrüchte ganz einfach in eine samtige Fruchtcreme verwandeln.

Grundverhältnis zum Umrechnen

Für 50 g Fruchtsaft benötigst du ca.:

- 50 g Zucker
- 1 Ei
- 20 g Butter
- 5–6 g Speisestärke

So kannst du ganz einfach eigene Varianten wie Heidelbeer-, Kirsch-, Mango- oder Johannisbeer-Curd entwickeln.

Zutaten - Ergibt ca. 2 mittel große Gläser

LEMON CURD

- ☐ 200 ml Zitronensaft
- ☐ 200 g Zucker
- ☐ 4 Eier
- ☐ 80 g Butter
- ☐ 30 g Speisestärke

HIMBEER CURD

- ☐ 200 g Himbeerpüree
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 3 Eier
- ☐ 60 g Butter
- ☐ 20 g Speisestärke
- ☐ optional 1–2 TL Zitronensaft

MARACUJA-MANGO CURD

- ☐ 200 ml Maracuja-Mango-Saft
- ☐ 1-2 Maracujas (Fruchtfleisch mit Kernen)
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 3 Eier
- ☐ 60 g Butter
- ☐ 20 g Speisestärke

ERDBEER CURD

- ☐ 250 g Erdbeerpüree
- ☐ 150 g Zucker
- ☐ 3 Eier
- ☐ 60 g Butter
- ☐ 20 g Speisestärke
- ☐ optional 1–2 TL Zitronensaft



Zubereitung

1. FRUCHT VORBEREITEN

Je nach Variante den Fruchtsaft frisch pressen oder die Früchte zerdrücken. Je nach beliebigen Beeren anschließend durch ein feines Sieb streichen. Für den Maracuja-Mango Curd kann entweder Maracujasaft oder Maracuja-Mango-Saft verwendet werden. Die Maracujafrüchtkerne werden erst ganz zum Schluss untergehoben.

2. EIER VORBEREITEN

Die Eier in einer separaten Schüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren.

3. FRUCHTBASIS ERHITZEN & STÄRKE EINRÜHREN

Fruchtsaft oder Fruchtputee zusammen mit Zucker und Butter in einen Topf geben und langsam erwärmen. Die Butter soll vollständig schmelzen. Die Mischung darf dabei nicht kochen. Die Speisestärke - bevor die Fruchtmischung erhitzt wird - mit einem Teil der kalten Flüssigkeit glatt verrühren. Anschließend in die warme Fruchtmischung einrühren.

4. EIER TEMPERIEREN

Nun nach und nach etwas von der warmen Fruchtmischung unter ständigem Rühren zu den Eiern geben. Erst danach die gesamte Masse zurück in den Topf füllen.

5. CREME ABBINDEN

Unter ständigem Rühren langsam erhitzen.

Die Creme sollte eine Temperatur von etwa 72–75 °C erreichen und dabei deutlich eindicken.

Nicht kochen lassen, da das Ei sonst gerinnt.

6. FERTIGSTELLEN

Bei der Maracuja-Variante jetzt die Passionsfrüchtkerne unterheben.

Den fertigen Curd in sterile Gläser oder Schüsseln füllen und vollständig auskühlen lassen.

TIPP

Gut zu wissen: Dieses Rezept ist bei Verwendung von Mais- oder Kartoffelstärke von Natur aus glutenfrei. Achte bei allen Zutaten (insbesondere Stärke und Butteralternativen) auf eine entsprechende Kennzeichnung, wenn du für Menschen mit Zöliakie oder einer Glutenunverträglichkeit backst.

Mit Liebe gebacken,

Amelie