

Vegane Frucht Curds



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 100 g Fruchtsaft benötigst du ca.:

- 60–65 g Zucker (je nach Süße der Frucht)
- 16–19 g Speisestärke
- 25 g vegane Butter

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

Zutaten - Ergibt ca. 2 mittel große Gläser

LEMON CURD

- ☐ 400 ml Zitronensaft
- ☐ 260 g Zucker
- ☐ 100 g vegane Butter
- ☐ 75 g Speisestärke

MARACUJA-MANGO CURD

- ☐ 400 ml Maracujasaft
- ☐ 2-3 Maracujas (Fruchtfleisch mit Kernen)
- ☐ 250 g Zucker
- ☐ 75 g Speisestärke
- ☐ 100 g vegane Butter

HIMBEER CURD

- ☐ 400 g Himbeerpüree
- ☐ 240 g Zucker
- ☐ 65 g Speisestärke
- ☐ 100 g vegane Butter
- ☐ optional 1–2 EL Zitronensaft

ERDBEER CURD

- ☐ 400 g Erdbeerpüree
- ☐ 240 g Zucker
- ☐ 65 g Speisestärke
- ☐ 100 g vegane Butter
- ☐ optional etwas 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. FRUCHTBASIS ERHITZEN & STÄRKE EINRÜHREN

Fruchtsaft oder Fruchtputee zusammen mit Zucker und veganer Butter in einen Topf geben und langsam erwärmen. Die vegane 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.

5. CREME ABBINDEN

Die Creme unter ständigem Rühren weiter erhitzen, bis sie deutlich eindickt. Sobald sie eine puddingähnliche, cremige Konsistenz erreicht hat, den Topf vom Herd nehmen.

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. Außerdem sollte bei der veganen Variante darauf geachtet werden, dass auch die verwendete Butteralternative und alle weiteren Zutaten vegan sind.

Mit Liebe gebacken,

Amelie