

Rhabarber-Curd

ohne Ei mit Rhabarber-Nektar

Zutaten für das Rhabarber-Curd:

- 650 ml Rhabarber-Nektar
- 100 g geputzte und gewaschene Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Päckchen Gelierzucker 2:1
- 50 g Butter
- 100 g Schlagsahne
- ausgekochte bzw. heiß ausgespülte Einmachgläser mit Twist-off-Deckel

Zubereitung Rhabarber-Curd:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen, davon 100 g abwiegen und diese grob zerkleinern.
2. Den Rhabarbernektar zusammen mit den Erdbeeren, den Zitronensaft und dem Gelierzucker in einem großen Kochtopf verrühren.
3. Unter Rühren zum Kochen bringen.
4. Das Ganze für mindesten 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dabeiiterrühren, damit die Masse nicht anbrennt.
5. Danach eine Gelierprobe machen. Dazu gibst du eine kleine Menge des Curds auf einen Teller und überprüfst, ob die Masse bereits geliert. Wenn das nicht der Fall ist, lasse die Marmelade noch für ca. 2 Minuten weiter sprudelnd kochen.
6. Die Fruchtmasse nun fein pürieren, Butter und Schlagsahne unterrühren.
7. Nochmals kurz aufkochen.
8. Das Rhabarber-Curd randvoll in die vorbereiteten Gläser füllen, verschließen und umgedreht zum Auskühlen auf den Deckeln stehen lassen.
9. Im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah genießen.
10. Leckerer Schlemmen wünscht Bettina von *diealltagsfeierin.de*