Holunder-Curd

Rezept zur Verfügung gestellt von Doris Seelbach

Zutaten für 4 Glaeser a 200 ml.
10 gr. Holunderbluetendolden
4 Eier + 2 Eigelb
200 gr. Zucker (Rohrohrzucker)
2 El Speisestaerke
abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio Zitronen
200 Butter

Zubereitung:
Dolden ausschuetteln, eventuell kurz durch sehendes Wasser ziehen und abtropfen lassen.
Blüten mit einer Schere von den Stielen schneiden.

Eier, Eigelb, Zucker, Staerke und Blueten in der CC auf 80 Grad mit dem Profiballonbesen bei hoechster Stufe ca. 5 Min. schlagen.

Holunderblüten mit Tuch abseihen.

Zitronenschale-Saft und Butter zur Eimasse geben und ruehren bis eine dickliche Creme entsteht. Creme durch ein Sieb streichen und in vorbereitete Glaeser fuellen. Glaeser verschliesen und auskuehlen lassen.

Gekühlt ist es ca. 2 Wochen haltbar.