Banana Curd

Rezept von Tracey Berkemann

Zutaten:
4 grosse, reife Bananen
125 g Butter
1 1/2 Tassen Zucker
4 Eier
1 Zitrone (Saft und Abrieb)
Zubereitung:
Bananen pürieren. Die Butter langsam schmelzen. Zucker, Zitronenschale und Saft hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.
Eier schlagen. Nach und nach 3 Esslöffel der Bananenmischung dazugeben (weiterschlagen).
Alles zusammenmischen und langsam erwärmen unter ständigem Rühren, bis die Mischung dickflüssig ist, aber nicht kochen .
Umfüllen in Marmeladenglaeser.
Hält 3-4 Monaten im Kühlschrank – theoretisch
Ich war faul und habe einfach ganz langsam die Eier in der CC reinlaufen lassen bei Geschwindigkeit 1.
Oder man macht alles in der Mixer und kocht es 2 x 1 min in der Mikrowelle. Jedes Mal umrühren. Und dann 30 sekundenweise bis der Konsistenz richtig ist.