



Bergamot curd (Bergamotte-Creme)

Eine zart duftende Creme als Brotaufstrich oder als Füllung für Törtchen zur Teestunde!

Zutaten :

60 g Butter
110 g Puderzucker
1 Ei
1 Casa del Mas - Bergamotte (der ganze Saft und die halbe abgeriebene Schale / Zesten)

Vorbereitung :

Dieses Rezept wird mit Wasserdampf zubereitet. Sie benötigen einen kleinen Topf, in dem das Wasser gekocht wird und eine etwas größere Schüssel, die Sie oben aufsetzen.

Füllen Sie den Topf zu einem Drittel mit Wasser und bringen Sie es zum Kochen.

Die Bergamotte sorgfältig waschen und abtrocknen.

Die Hälfte der Schale fein abreiben und den Saft der Bergamotte auspressen.

Butter, Zucker, Zesten (abgeriebene Schale) und Saft in die Schüssel über dem Topf geben und mit dem Schwingbesen zu einer homogenen Masse schlagen.

Das Ei in einer separaten Schüssel verquirlen und dann zur Mischung geben. Weiterschlagen bis der Curd eindickt, was einige Minuten dauern kann. Die Konsistenz stimmt, wenn die Creme sich auf einem Löffelrücken hält.

Abfüllen ins Glas :

Wenn der Curd die gewünschte Konsistenz hat, noch heiß in zuvor sterilisierte Marmeladengläser füllen und gut verschließen. Der Curd kann gekühlt eine bis zwei Wochen aufbewahrt werden.

Sterilisieren: Während der Curd kocht, die Gläser und Deckel in einem großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen oder bei 140 °C in den Backofen stellen. Dies dauert etwa 10 Minuten.