

## Rhabarber-Curd

Diese Creme könnt Ihr entweder als Aufstrich oder als Zusatz für Tortenfüllungen benutzen. Z.B. zum aromatisieren von Buttercreme, Sahne usw.  
Hier werden aber ggf. Bindemittel benötigt!!

### Zutaten:

500g Rhabarber  
100ml Wasser  
1 Eßl. Zitronensaft  
125g Zucker  
1 TL Vanilleextrakt o. 1 P. Vanillezucker  
3 Eier  
3 Eigelbe  
2 TL Speisestärke  
3 Eßl. Wasser  
125g Butter



### Zubereitung:

Rhabarber waschen und in 2cm große Stücke schneiden. In einen Topf zusammen mit dem Wasser und dem Zitronensaft geben, und kochen bis der Rhabarber weich ist. Das dauert so ca. 10-15 Minuten. Dann das Kompott durch ein Sieb streichen und dabei den Saft auffangen.

Von diesem Saft 250ml abmessen und in einen sauberen Topf geben. Speisestärke mit den 3 Eßl. Wasser, den Eiern und dem Eigelb glattrühren. Zucker, Vanilleextrakt zum Rhabarbersaft geben, dann die Speisestärkemischung unter ständigem rühren dazugeben und alles zusammen aufkochen bis die Masse eindickt. Sobald das der Fall ist wird noch die Butter eingerührt. Das Curd in saubere Gläser mit Schraubverschluss füllen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. Dann hat es die endgültige Konsistenz.

Im Kühlschrank ist das Curd ca. 10 Tage haltbar.

Gutes Gelingen!!