

## Was sind eigentlich „Curds“?

Meine Curds sind innovative Zitruscremes aus dem Saft und Abrieb von - je Sorte variierenden - Zitrusfrüchten, die ich mit hochwertigen veganen Ölen, Mandel-, Nuss- und Fruchtmusen verfeinere. Ihr neugieriger Gaumen darf sich auf zitrusspritzige, leicht süße Curds freuen, die nicht nur lecker pur als Brotaufstrich schmecken, sondern auch als Füllung oder Topping auf Gebäck, zu Joghurt, Früchten, Eis oder Desserts.



## Rezept-Ideen mit Curds

(Zutaten in Fettschrift)



### Schnelle Obst-Tartelettes

Süßen Mürbeteig nach eigener Rezeptur zubereiten, in Tartelett-Förmchen backen und auskühlen lassen. Wer die schnelle Variante bevorzugt, kann problemlos auch fertige Mini-Tartelettes kaufen.

Die Tartelettes mit einem Curd Ihrer Wahl großzügig bestreichen - pur oder mit z.B. griechischem Joghurt gemischt (ca. 1/3 Curd und 2/3 Joghurt).

Mit fein geschnittenen Obstscheiben oder Beeren nach Geschmack hübsch belegen.

**Tipp:** Besonders lecker schmecken diese Kompositionen:

- Zitrone - weiße Mandel - Curd: gibt praktisch allen Obst-Sorten eine spritzig-frische Note, z.B. Erdbeeren, Ananas, Heidelbeeren usw.
- Mango - Sanddorn - Kokos - Curd mit Mango und Kokosflocken
- Orange - Schoko - Nuss - Curd mit Orangenfilets oder Mango, dazu Kakaoobohnensplitter oder -pulver
- Himbeer - Limette - Cashew - Curd mit frischen Himbeeren, gern auch 1-2 Blättchen frischer Minze

### Fruchtiges Tiramisu

Alle Zutaten wie unten angegeben in kleine Gläschchen schichten und vor dem Genuss einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

unterste Schicht:

- Löffelbiscuits, zerbröselt
- Likör, auf Löffelbiscuit geträufelt - je Variante

mittlere Schicht: pürierte Beeren/Früchte oder Fruchtaufstrich (für mehr Süße) - je Variante

obere Schicht:

- 50% griechischer Joghurt
  - 20% Schmand
  - 30% Curd - je Variante
- gut verrührt bis an den Rand streichen



Garnierung:

Kakaoobohnensplitter, gehackte Pistazien, Mandeln oder Kokosflocken - je Variante

### Variante „Schoko - Marillen - Tiramisu“

- Schoko- oder Marillen-Likör
- pürierte Marillen, Aprikosen oder entsprechende Fruchtaufstriche
- Orange-Schoko-Nuss-Curd
- Kakaoobohnensplitter, gehackte Nüsse od. Mandeln

### Variante „Exotische Früchtchen“

- Passionsfrucht-Mandarinen-Likör (o.ä.)
- frische Mango oder ein exotischer Fruchtaufstrich nach Wahl
- Zitrone-weiße Mandel-Curd (oder Mango-Sanddorn-Kokos-Curd)
- gehackte Pistazien oder Kokosflocken

## Muffins mit Füllung „Surprise“

Muffin-Teig - je nach gewünschter Variante - für 12 Muffins herstellen (s.u.), und die vorbereiteten Förmchen zu 2/3 damit füllen.

Danach je Muffin einen Teelöffel gekühltes Curd zu einer Kugel formen und im Teig versenken, so dass es als von außen nicht sichtbare, weiche Überraschungsfüllung mitten im Muffin sitzt.

Mit Kokosraspeln bzw. Beeren nach Wunsch garnieren und für ca. 20-30 Minuten im auf 180-200 Grad Celsius vorgeheizten Ofen backen - je nach gewünschter Bräunung.



### Variante „gefüllte Zitrus-Muffins“

Muffinteig: 280g Joghurt mit 1 Ei, 60ml Öl und Abrieb einer Zitrone oder Orange gut verrühren. 180g Mehl mit 2 TL Backpulver und 1/2 TL Natron in eine Schüssel sieben und mit 120g Zucker mischen. Diese Mischung nach und nach zügig in die Joghurt-Mischung einrühren, so dass ein glatter Rührteig entsteht.

Füllung: Zitrone-weiße Mandel-Curd, Orange-Schoko-Nuss-Curd od. nach Wunsch

Deko: gehackte Mandel oder Nüsse, Schokosplitter

### Variante „Himbeer-Limetten-Muffins“

Muffinteig: 200g Zucker, 2 Eier, 220g Buttermilch, 50g weiche Butter, 40g Öl und etwas Bourbon-Vanille gut verrühren. 310g Mehl mit 2 1/2 TL Backpulver und 1 Prise Salz in eine Schüssel sieben. Diese Mischung nach und nach zügig in die Buttermilch-Mischung einrühren, so dass ein glatter Rührteig entsteht. 120g Himbeeren oder Beeren-Mischung (frisch oder aufgetauter Tiefkühlfrüchte) vorsichtig unterheben.

Füllung: Himbeer-Limette-Cashew-Curd

Deko: 80 g Himbeeren (frisch oder aufgetauter Tiefkühlfrüchte) oder Beeren-Mischung, nach Geschmack auch gehackte Nüsse oder Mandeln

### Tipp

Genießen Sie die Muffins warm aus dem Ofen mit noch cremig-flüssiger Füllung. Aber auch abgekühlt mit wieder festerem Curd-Kern schmecken sie ganz wunderbar.

### Tipp

Jede Variante kann nach dem Abkühlen noch mit einem Guss (angerührt aus 60g Puderzucker und 1 EL Zitronen- oder Limetten-Saft) bestrichen werden.

--- Guten Appetit ---  
wünscht Ihnen



**die kompotterie**

sylvia maria brielmäier  
burg kallmuth - quellenstraße 2 - 53894 mechernich  
tel 02484 919464 - info@die-kompotterie.de  
www.die-kompotterie.de

