

## 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 Fruchtmosen verfeinere.

Ihr neugieriger Gaumen darf sich auf zitrussspritzige, 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-Tarteletts



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

Die Tarteletts 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 Kakaobohnensplitter 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 Gläschen schichten und vor dem Genuss einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

**unterste Schicht:**

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

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

**obere Schicht:**

- 50% griechischer Joghurt
- 20% Schmand
- 30% Curd - je Variante

gut verrührt bis an den Rand streichen



**Garnierung:**

Kakaobohnensplitter, 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
- Kakaobohnensplitter, gehackte Nüsse od. Mandeln

### Variante „Exotische Fruchtschen“

- 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.

Dann 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 aufgetaute Tiefkühlfrüchte) vorsichtig unterheben.

**Füllung:** Himbeer-Limette-Cashew-Curd

**Deko:** 80 g Himbeeren (frisch oder aufgetaute 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-, Limetten- oder Beeren-Saft) bestrichen werden.

--- Guten Appetit ---  
wünscht Ihnen



die kompottier

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

