

# Rhabarber-Curd

## Zutaten für 2 Gläser à 150 ml

500 g Rhabarber  
 3 Eier  
 90 g Butter  
 100 g Zucker  
 1 Bio-Zitrone  
 200 ml Wasser  
 1 Prise Salz  
 optional: Himbeermark oder -Pulver



## Zubereitung

Den Rhabarber putzen, nicht schälen und in Stücke schneiden. Die Zitrone auspressen und deren Saft und Schale mit dem Rhabarber und Wasser in einem Topf aufkochen und köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist. Anschließend den Rhabarber durch ein Sieb abseihen und den aufgefangenen Saft abkühlen lassen, bis er lauwarm ist.

125 ml Saft, Eier, Zucker, Salz und Butter in einem weiten Topf auf mittlerer Stufe erhitzen, dabei ständig rühren (Masse darf nicht kochen). Wenn die Masse nach etwa 10 Minuten eindickt, von der Platte nehmen und optional Himbeermark oder -pulver einrühren (nur für die Farbe).

Zum Schluss das Rhabarber-Curd in sterilisierte Gläser abfüllen.