

Orange Curd

Orange Curd aus frischen Orangen

Wie wäre es mit einem einfachen Rezept für super leckeres Orange Curd? Ich habe das selbe Rezept schon mal mit Zitronen gemacht und weil das echt lecker war, habe ich es auch mit Orangensaft ausprobiert. Das fertige Orange Curd ist schön cremig und fruchtig geworden. Ihr könnt die Orangencreme aber nicht nur als Brotaufstrich nutzen, sondern damit auch Tortencreme verfeinern, Tortenböden einstreichen, oder Desserts damit zubereiten. Auch in Joghurt oder Quark, schmeckt ein wenig von der Creme ganz lecker.

Für dieses Orange Curd habe ich frischgepressten Orangensaft verwendet. Hier kann man an jeder Ecke spanische Orangen kaufen und die sind wirklich lecker. Anstelle dessen könnt ihr auch gekauften Saft verwenden. Dieser sollte dann aber vielleicht ohne Zuckerzusatz sein, da ja auch nochmal Zucker dazu kommt.



com-four® 12x Einmachgläser



Einmachglas Quattro Stagioni



WELLGR0® Einmachgläser



com-four® 12x Einmachgläser

Selbstgemachter Orangenaufstrich mit frischen, spanischen Orangen

Für das Orange Curd zuerst den Orangensaft, die Orangenschale,

Zucker, Eier, Vanillezucker und die Speisestärke in einen kleinen Topf geben und mit dem Schneebesen gleichmäßig verrühren. Bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren eindicken lassen.

Die Masse anschließend direkt durch ein Sieb geben, die kalte Butter dazu tun und solange miteinander verrühren, bis sich die Butter komplett aufgelöst hat. Das fertige Orangencreme in ein sauberes Glas füllen, fest verschließen und abkühlen lassen. Anschließend im Kühlschrank lagern und innerhalb von 7 Tage verbrauchen.

WEITERE REZEPT-IDEEN FÜR AUFSTRICHE & MARMELADEN



Spicy Egg Salad



Orange Curd



Zwiebel-Dip



Thunfisch Creme



Chocolate Chip Cookie Brotaufstrich



Ingwer-Shot-Gelée



Goldener Oreo Brotaufstrich



Avocado-Aufstrich mit Knoblauch & Ingwer

HIER FINDEST DU LECKERE IDEEN FÜR DIPS & SAUCEN



Persimmon-Orange-Hot Sauce



Habanero Passion Fruit Hot Sauce



Pineapple Lemon Drop Hot Sauce



Blueberry Apple Hot Sauce



Habanero Melon Hot Sauce



Fruchtige Chili Sauce



Kürbis Salsa



Sesam Dressing



[zum Shop](#)

UNSERE NEUESTEN REZEPTE
