



Menge 2 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## WEIHNACHTS-CURD

Saure Grapefruit, süße Vanille und aromatische Gewürze wie Zimt und Nelken verbinden sich zu einem echten Highlight! Das weihnachtliche Curd ist eine wahre Geschmacksexplosion.



### Zutaten

100 g	Butter
1-2	Bio-Grapefruits (rosa)
185 g	Diamant Gelierzauber
1/2	Vanilleschote
1/2 TL	Zimt
1/4 TL	gemahlene Nelken
1/4	gemahlener Kardamom
100 g	Sahne

### Zubereitung

1. Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen. Bio-Grapefruits heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben. Grapefruits auspressen und Saft durch ein Sieb abseihen.
2. 150 ml Grapefruitsaft zusammen mit Diamant Gelierzauber in ein hohes Gefäß geben und alles ca. 45 Sekunden mit dem Pürierstab mixen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
3. Mark der Vanilleschote auskratzen und zusammen mit Grapefruitabrieb, Gewürzen und Sahne unterrühren, zuletzt Butter dazugeben und unterrühren.
4. Weihnachts-Curd in Gläser füllen und vor dem Verzehr eine Stunde abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Tipp: Das Weihnachts-Curd sollte zügig verbraucht werden.

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.