

# Mango-Kürbis-Curd

## Zutaten:

- 200 g reife Mango
- 200 g Kürbis
- 500 g Zucker
- 200 g Butter
- 6 Eier

## Anleitung:

1. Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern lösen.
2. Kürbis schälen.
3. Beides in kleine Stücke schneiden und abwiegen (Reste anderweitig verwenden).
4. Mango, Kürbis und Zucker pürrieren und in eine Metallschüssel geben.
5. Alles über einem Wasserbad und unter Rühren erwärmen (nicht kochen!).
6. Butter hinzufügen und darin schmelzen lassen.
7. Drei Eier verquirlen und dazu gießen. Immer wieder rühren.
8. Die Masse über dem Wasserbad ca. 8-10 Minuten weiter erwärmen und weiterhin rühren.
9. Schüssel vom Wasserbad entfernen und die fertige Masse sofort in Gläser füllen, verschließen und abkühlen lassen.