

# Weihnachts - Orange - Curd ohne Ei

## Zutaten

50 g Speisestärke  
600 g Orangensaft  
300 g weißer Zucker  
200 g Butter in Stücken  
200 g Sahne  
1 TL Zimt  
1 Prise Nelken, gemahlen  
1 Prise Kardamom gemahlen  
1 Prise Kurkuma  
1 Prise Salz

## Zubereitung

Eine Schüssel auf den Mixtopf stellen und 50 g Speisestärke mit 100 g Orangensaft einwiegen. Beides verrühren, zur Seite stellen.

500 g Orangensaft, weißer Zucker, Butter, Sahne, Zimt, Nelken, Kardamom, Kurkuma, Salz und die angerührte Stärke dazugeben und 8 Minuten / 90°C / Stufe 3 kochen.

Anschließend alles 5 Sekunden / Stufe 5 vermischen.

In saubere und verschließbare Gläser füllen und abkühlen lassen.

## Tipp:

Statt der einzelnen Gewürze 1 TL Lebkuchengewürz zugeben.

