



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Erdbeersauce

Rezept lecker.de Foto: Miriam

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren

½ Zitrone

125 g Gelierzucker 2:1

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

50 ml Wasser



Zubereitung:

Frische Erdbeeren waschen und abtropfen lassen.

Erdbeeren putzen und je nach Größe klein schneiden.

Zitrone auspressen.

Erdbeeren in einen Topf geben. Zitronensaft, Gelierzucker, Vanillezucker und Wasser hinzugeben. Bei starker Hitze unter Rühren aufkochen, dann ca. 4 Minuten sprudelnd kochen.

Alles gründlich pürieren.

Heiße Erdbeersoße für eine besonders feine Konsistenz durch ein Küchensieb streichen. Dann nochmal aufkochen und heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen füllen und verschließen.
Und kühl und dunkel aufbewahren.