

Erdbeersose

Zutaten:

- 1 kg Erdbeeren
- 250 g Gelierzucker (2:1)
- Saft einer Zitrone
- optional: 1/2 Vanilleschote
- optional: 1 EL Zucker/Vanillezucker
- optional: 3-4 Minzblätter



Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, Strunk entfernen. Obst halbieren.
2. Vanilleschote auskratzen. Zitrone auspressen.
3. Alle Zutaten in den Mixtopf geben. Auf Stufe 8 / 5 - 6 Sekunden pürieren.
4. 14 Minuten / Stufe 2 / 100 Grad kochen.
5. In heiß ausgekochte Gläser füllen und unmittelbar luftdicht verschließen.

Rezeptinfos:

- Menge: ca. 1 Liter
- Zubereitungszeit gesamt: ca. 20 Minuten
- Schwierigkeitsgrad: leicht

