

Erdbeersoße

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.
2. Zitrone auspressen.
3. Optional: 1/2 Vanilleschote auskratzen.
4. Minzblätter optional hinzufügen.
5. Erdbeeren, Zitronensaft, Vanillemark und Gelierzucker zum Kochen bringen. 1 Minute unter ständigem Rühren köcheln lassen.
Info: Falls die Erdbeeren sauer sind, kannst du noch einen Esslöffel Zucker hinzufügen.
In der Regel ist dies aber nicht notwendig!
6. Mit einem Pürierstab, pürieren.
7. In heiß ausgekochte Gläser/Flaschen füllen und direkt luftdicht verschließen.

Rezeptinfos:

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

