



Erdbeersauce

Zutaten für 4 Gläser a ca. 300 ml
1000 Gramm geputzte Erdbeeren
180 Gramm Gelierzucker 1:1
300 Gramm Zucker
10 Gramm Zitronensäure

Zubereitung mit Thermomix

Alle Zutaten in den Mixtopf des Thermomixes geben. 12 Minuten/100°/Stufe 2

Während 15 Sek./Stufe 8 pürieren. Achtung – die Sauce ist heiss.

Flaschen oder Gläser heiss waschen. Solange das heisse Wasser in den Gläsern lassen, bis sie gefüllt werden.

Nach dem Füllen sofort verschliessen. Sauce ist ca. 6 Monate haltbar. Nach dem Oeffnen im Kühlschrank lagern und innert 2 – 3 Wochen konsumieren.

Als Sauce auf Eis, zu Pfannkuchen, über Früchte usw. servieren

Zubereitung ohne Thermomix

Erdbeeren etwas zerkleinern und in einen grossen Topf geben. Restliche Zutaten beifügen und aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen etwa 5 Minuten sprudelnd kochen. Achtung - Verbrennungsgefahr beim Spritzen.

Danach während ca. 10-15 Sekunden mit einem Pürierstab Sauce pürieren.

Flaschen oder Gläser heiss waschen. Solange das heisse Wasser in den Gläsern lassen, bis sie gefüllt werden.

Nach dem Füllen sofort verschliessen. Sauce ist ca. 6 Monate haltbar. Nach dem Oeffnen im Kühlschrank lagern und innert 2 – 3 Wochen konsumieren.

