



Erdbeersauce

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

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



Rezept aus dem Blog von www.deliziedamelia.ch

