

Rezept

Erdbeeraufstrich

Ein Rezept von Erdbeeraufstrich, am 25.04.2024

Zutaten

250 g reife Erdbeeren
1/2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Saft und Schale von 1/2 Bio-Zitrone
125 g Gelierzucker (2:1)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 11 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und klein schneiden. In ein hohes Rührgefäß oder in den Mixer geben.
-
2. Zitronensaft und -schale, Vanille- und Gelierzucker unter die Erdbeeren mischen und mit dem Pürierstab oder im Mixer in 15-20 Min. hellcremig rühren, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat. Der Erdbeeraufstrich hält sich gut verschlossen und gekühlt 1-2 Wochen.