Rezept

Erdbeeren in Rosé

Ein Rezept von Erdbeeren in Rosé, am 12.10.2024

Zutaten

- **300 ml** milder Roséwein
- **200 g** reife Erdbeeren
- **4** Sektschalen oder Dessertgläser
- **¼ TL** Agar-Agar
- **1 TL** Zucker (nach Belieben)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal, 1 g EW, 5 g KH

Zubereitung

1. Roséwein mit Agar-Agar in einem kleinen Topf einmal kurz aufkochen und ca. 2 Min. köcheln lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und das Gelee einige Minuten abkühlen lassen.

2. Inzwischen die Erdbeeren kalt abbrausen, entkelchen und fein schneiden. Nach Belieben mit Zucker bestreuen und ca. 5 Min. ziehen lassen.

3. Erdbeeren in die Gläser verteilen, das Gelee angießen. Bei Raumtemperatur etwa 2 Std. fest werden lassen. Nach Belieben gekühlt servieren.