

Erdbeersosse



kleinkindtauglich

Thermomix

Erdbeersauce einkochen mit und ohne Thermomix – so kannst du die süßen Früchtchen das ganze Jahr genießen

Wenn du den Geschmack von Erdbeeren auch so sehr liebst wie wir und ihn gern das ganze Jahr über frisch genießen möchtest, dann empfehle ich dir das Anlegen eines Vorrats an Erdbeersoße.

Frisch geerntete Erdbeeren vom Feld sind meist richtig süß und aromatisch – eine Zugabe von Zucker ist dann kaum nötig, du kannst sie auch fast pur einkochen.

Die Haltbarkeit ist bei normaler Lagerung dann leider begrenzt – es spricht aber nichts dagegen sie portionsweise einzufrieren. Dann kannst du dir die fruchtige Erdbeersauce immer ganz nach Belieben aus dem Frost holen, kurz auftauen lassen und genießen.

Die eingekochte Erdbeersauce ist perfekt zu Milchreis, Grießbrei, auf Vanillepudding oder Eis und auch gemischt mit Joghurt das ganze Jahr über ein köstlicher Genuss.

• Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanille, möglichst frisch aus der Schote

Erdbeersauce selber machen

1. Wasche zuerst deine Erdbeeren vorsichtig in einer Schüssel Wasser (Achtung:

Erdbeeren sollten nie unter fließendes Wasser gehalten werden, da sie sonst an Aroma verlieren).

2. Entferne das Grün an den Erdbeeren und schneide sie je nach Größe in Hälften oder Viertel.
3. Gib sie in mit dem Zucker und der Vanille in einen kleinen Topf, füge einen kleinen Schluck Wasser hinzu und bring sie zum Kochen.
4. Nach 10 Minuten leichtem Köcheln kannst du sie pürieren.

Zubereitung mit dem Thermomix

1. Gib die geputzten Erdbeeren in den Mixtopf und zerkleinere sie 5 Sekunden auf Stufe 5.
2. Füge dann den Zucker und die Vanille hinzu und koche alles bei 80°C auf Stufe 3 für 6 Minuten ein.

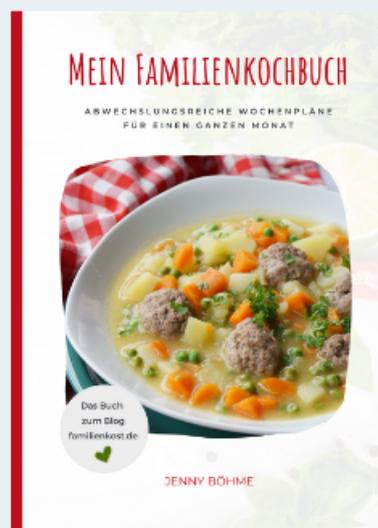
Erdbeersauce aufbewahren

Fülle die fertige Erdbeersauce noch heiß in Gläser oder kleine Flaschen füllen. Lass dabei etwas Platz im Behälter, da sich der Inhalt beim Einfrieren ausdehnt. Zum Einfrieren der Erdbeersauce eignen sich alternativ auch diese [Behälter von Avent*](#) sehr gut. Die Sauce hält sich aber auch im Kühlschrank für 3-4 Tage.

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>

Du suchst noch mehr Ideen mit den roten süßen Früchtchen? Dann stöbere doch mal durch meine Sammlung für [Erdbeer Rezepte](#).