

6-8 Pax

Marinierte Erdbeeren

Zutaten

Variante 1

250 g	Erdbeeren, frisch oder TK
100 g	Staubzucker
1 EL	Zitronensaft
300 g	Erdbeeren, frisch als Einlage

Variante 2

100 g	Feinkristallzucker
250 ml	Rotwein
10 g	Vanillepuddingpulver
1 EL	Zitronensaft
500 g	Erdbeeren, frisch als Einlage

Arbeitsbeschreibung

Variante 1

250 g Erdbeeren, Staubzucker und Zitronensaft mit einem Stabmixer mixen und passieren. Die beliebig geschnittenen Erdbeeren dazugeben.

Variante 2

100 g Feinkristallzucker karamellisieren, mit 0,25 l Rotwein ablöschen, um die Hälfte reduzieren und mit 10 g angerührtem Vanillepuddingpulver binden. Überkühlen lassen, die beliebig geschnittenen Erdbeeren und Zitronensaft dazugeben.

Hinweis

- Geeignet sind auch Himbeeren, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Rote oder Schwarze Johannisbeeren und Brombeeren.