

Erdbeersöße

Zutaten:

- 500 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 1 Vanilleschote (das Mark davon)



Arbeitszeit:

ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit:

ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv:

ca. 20 Minuten

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.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

