

Erdbeeraufstrich, roh gerührt

| Menge: | Zutaten: | Zubereitung: |
|--------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 500 g | Erdbeeren, vollreif | Erdbeeren waschen, putzen und gut trocknen lassen |
| 500 g | Gelierzucker 1:1 | Mit dem Gelierzucker in den Mixer geben und auf höchster Stufe 10 Minuten mixen. Dann 5 Minuten ruhen lassen und danach nochmals 5 Minuten auf höchster Stufe mixen |

Sofort in Schraubgläser abfüllen und verschließen

Durch das lange Mixen entsteht Reibungswärme, die den Gelierzucker zum Gelieren bringt, das Aroma bleibt wunderbar erhalten, da die Früchte nicht gekocht werden

Eignet sich nur für kleine Mengen, da es auch im Kühlschrank nur ca. 2 Wochen haltbar ist, aber in der Erdbeerzeit besticht es durch einen unnachahmlichen Geschmack und ist auch mal zur Resteverwertung geeignet