

Erdbeersoße

Zutaten: für 4 Personen

250 g frische oder
Tiefgekühlte Erdbeeren
3 EL Wasser
2 EL Zitronensaft
2 – 3 gehäufte EL Puderzucker
(etwa 40 – 50 g)



Zubereitung:

Dieser Rezeptvorschlag für eine Erdbeersoße ist in der Zubereitung einfach und schnell. Dazu **Erdbeeren** waschen, abtropfen lassen, putzen, eventuelle grüne Stellen wegschneiden, anschließend in kleinere Stücke schneiden und gleich in einen Kochtopf geben.

Wasser, Zitronensaft und Puderzucker unter die Erdbeeren mischen.

Die Erdbeeren auf der Kochplatte einmal aufkochen, anschließend, je nach Reife der frischen Erdbeeren, noch 1 – 2 Minuten weich kochen lassen.

Mit einem Pürierstab oder den Mixstäben vom elektrischen Handmixer **aufpürieren**.

Anschließend in ein kleines Gefäß umfüllen und auskühlen lassen.

Bei tiefgekühlten Erdbeeren ist es der gleiche Arbeitsvorgang.

Tipp:

Je nach Reife der Erdbeeren und dem jeweiligen persönlichen Geschmack, benötigt man für die Erdbeersoße mal mehr, oder weniger Puderzucker.

Sind einmal keine Erdbeeren auf Vorrat zur Hand, kann man ganz schnell von einer guten Erdbeermarmelade eine Erdbeersoße zubereiten.

Dazu die Marmelade wiederum mit Wasser und 1 EL Zitronensaft verdünnen, aufkochen lassen und anschließend pürieren.

Nach eigenem Geschmack kann man diese Erdbeersoße kurz vor dem Servieren auch mit etwas Alkohol (zum Beispiel mit Himbeergeist oder Orangenlikör) abschmecken.

Diese Erdbeersoße schmeckt sehr gut zu Vanilleeis, Vanillepudding, zu süßen Pfannkuchen oder zu Grieß- oder Reisbrei.

Kalorienangaben

Eine Portion Erdbeersoße hat ca. 70 kcal und null g Fett

