Erdbeer-Balsamico-Crema

Anleitung von Marianne Immler/Foto von Barbara Gerber

Zutaten:
250g Rohrzucker
ca. 750g Erdbeeren, geputzt
500-600 ml. weißen Balsamico-Essig

Zubereitung:

Zucker und Erdbeeren aufkochen, 120° mit Flexi Stufe 1 für 2 Minuten

Abkühlen lassen.

Balsamico-Essig unter rühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren!

Kann man auf jegliches Obst umsetzen, z.B. mit Mango – oder Pflaumen sicher auch sehr schmackhaft.

Fotos (mit Ausnahme von Titelbildfoto von Marianne Immler)

Frucht-Balsamico-Essig Orangenbalsamico

Foto und Rezept zur Verfügung gestellt von Elvira Preiß

Zutaten:
Ca 500 Gramm Früchte (Himbeere, Bio-Orangen (wer mag mit Schale), Heidelbeeren…)
2 Flaschen weißer Balsamicoessig (z.B. von Aldi)
300 bis 500 Gramm Zucker (je nach Geschmack)

Zubereitung:

Die Früchte klein schneiden und 2 bis 3 Tage in dem Balsamico einlegen.

Abseihen und die Früchte noch durch den Passieraufsatz (flotte Lotte) geben.

Alles zusammen dann mit dem Zucker aufkochen (CC, Temperatur ca. 110 Grad, Rührintervall 3) und heiß in Flaschen abfüllen.

Haltbarkeit: Mindestens ein halbes Jahr.

Tipp Elvira Preiß:
Geht auch mit Himbeeren und Basilikumblättern oder Himbeer mit Holunderblüten. Der Fantasie ist keine Grenze gesetzt.