

Erdbeer-Balsamicoessig

Menge für 3 Flaschen à 250 ml. Das ist auch für den Thermomix geeignet.

Zutaten

250 g Zucker, alternativ Puderzucker
750 g Erdbeeren
500 g weißen Balsamicoessig

Zubereitung

- Den Zucker in den Mixtopf geben und **10 Sek. / Stufe 10** pulverisieren. Alternativ Puderzucker verwenden.
- Erdbeeren und den weißen Balsamico Essig zugeben und alles zusammen **7 Min. / 100°C / Stufe 2** aufkochen.
- Kurz pürieren auf **Stufe 10**.
- Noch einmal für **4 Min./90°C/Stufe 2** erhitzen.
- Pürieren bei **Stufe 10/5 Sek.** Abseihen / durch ein Sieb gießen.
- Den noch heißen Essig in **heiß ausgespülte Flaschen** abfüllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.
- Den Essig mindestens 7 Tage ruhen lassen und kühl und dunkel lagern.

Erdbeer-Sirup

Menge für 4 Flaschen à 250 ml. Das Rezept ist auch für den Thermomix geeignet.

Zutaten

830 g Erdbeeren
210 g Wasser
415 g Zucker
40 g Zitronensaft

Zubereitung

- Alle Zutaten in den Mixtopf geben und **20 Sek. / Stufe 8** pürieren.
- Anschließend **25 Min. / 100°C / Stufe 1** (ohne Messbecher) erhitzen. Spritzschutzdeckel oder das Garkorbchen als Spritzschutz aufsetzen.
- Messbecher wieder einsetzen und **10 Sek. / Stufe 8** pürieren.
- Abseihen / durch ein Sieb gießen.
- Den heißen Sirup in **heiß ausgespülte Flaschen** abfüllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.
- Den Sirup kühl und dunkel lagern.



Erdbeer-Kekse

Um den Teig gut verarbeiten zu können, sollte dieser gut gekühlt sein. Am besten 1 Tag zuvor zubereiten.

Zutaten

- 500 g Mehl
- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 6 Eigelb
- 1 Prise Salz

Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen.
- Kekse ausstechen.
- Kekse bei 200°C ca. 10 Minuten backen.
- Gut abkühlen lassen & verzieren.
- Beim Verzieren auf Hitzebeständigkeit achten, da die Kekse ggf. bei warmen Temperaturen verkauft werden. Keine Schokolade zum Verzieren verwenden.
- Die Kekse dunkel, in einem geschlossenen Gefäß verpacken und darauf Name und Telefonnummer zur Rückgabe anbringen.

Erdbeer-Marmelade

Nach eurer Wahl: Erdbeeren pur oder in Kombination.
Bitte beschriften, was in Eurer Marmelade ist.

Hinweise:

Bitte nichts beschriften, das übernehmen wir einheitlich. Einfach eine Notiz beilegen mit der Info was ihr hergestellt habt.

Bitte NICHT von den Rezepten abweichen. Es wird ein Etikett mit den Zutaten angebracht. Zudem sollte alles möglichst gleich schmecken.

Abholung der leeren Marmeladengläser, Ausstechformen für Kekse, leere Flaschen können nach Absprache bei Tina Keßler abgeholt werden. Flaschen werden gemäß eurer Rückmeldung extra bestellt.
Abgabe der Erzeugnisse bis zum 24. Mai ebenfalls bei Tina Keßler.

Tina Keßler: Niederhohlstraße 9, gegenüber Thai Massage.
kessler_tina@gmx.net; 0176-21904631 (gerne auch Signal oder WhatsApp)

Stand 26.04.2023

