

Erdbeeren marinieren

Dieses Rezept geht ganz leicht und lässt viel Raum für eigene Variationen: Erdbeeren marinieren, mit weiteren Zutaten verfeinern und genießen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

500 g Erdbeeren
2 EL Balsamicoessig
2 EL Zucker

Zubereitung

1. Damit die marinierten Erdbeeren gut gelingen, vollreife und aromatische Früchte verwenden. Diese verlesen, putzen, vorsichtig waschen und auf Küchenpapier trocknen lassen oder trockentupfen. Je nach Größe in Hälften oder Viertel schneiden.
2. Die Erdbeeren in einer Lage in einer flachen Schale ausbreiten. Balsamico und Zucker gut verrühren und über den Erdbeeren verteilen. Abdecken und im Kühlschrank mindestens eine Stunde lang marinieren lassen.

Tipp

Erdbeeren marinieren kann man mit verschiedenen anderen Zutaten, zum Beispiel Amaretto, Orangenlikör, Grand Marnier, Zitronensaft, Limettensaft, Honig, Basilikum, Minze etc. Sie schmecken zu Vanilleeis, Pudding, Topfendesserts oder Schlagobers.