

# Erdbeersaft

Der fruchtige Erdbeersaft wird von Kindern geliebt, und verfeinert so manches Dessert.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|        |                                   |
|--------|-----------------------------------|
| 1.5 kg | <a href="#">Erdbeeren</a> (reife) |
| 2.5 l  | Wasser                            |
| 75 g   | Zitronensäure                     |
| 2.5 kg | <a href="#">Zucker</a>            |

## Zubereitung

1. Einen schwungvollen Start in den Tag bietet der **Erdbeersaft**. Zu Beginn die Zitronensäure ins Wasser geben und auflösen. Den Zucker ebenfalls unter Rühren auflösen.
2. Erdbeeren waschen und fein schneiden, für 1 bis 2 Tagen in die Flüssigkeit geben und ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren.
3. Den fertigen Erdbeersaft kurz aufkochen, abseihen und in sterilisierte Flaschen füllen und verschließen.

## **Tipp**

Glasflaschen in kochendem Wasser waschen und umgedreht stehend trocknen lassen.