

# Erdbeerzucker

Vanillezucker war gestern, jetzt wird Erdbeerzucker vernascht. Ein einfaches Rezept, das sich auch hübsch verpackt (z. B. in Reagenzgläsern) prima verschenken lässt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 4,0 h

**Gesamtzeit:** 4,3 h



## Zutaten

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 250 g | Frische Erdbeeren             |
| 225 g | <a href="#">Zucker</a>        |
| 1 TL  | <a href="#">Vanillezucker</a> |

## Zubereitung

1. Für den **Erdbeerzucker**, die Erdbeeren vom Grünzeug befreien, waschen und trocken tupfen.
2. Dann die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und nochmals mit einem Küchenpapier abtupfen.
3. Die Scheiben anschließend auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im Ofen bei ca. 50-60 °C Umluft, ca. 3-4 Stunden trocknen lassen. Die Backofentür dabei einen Spalt geöffnet lassen (am besten einen Holzlöffel in die Tür einklemmen), damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Anmerkung: Wer im Besitz eines Dörrautomaten ist, kann diesen natürlich auch verwenden.
4. Die Erdbeeren sind trocken, wenn man sie wie vertrocknete Laubblätter brechen kann. Dann abkühlen lassen und vorsichtig vom Backpapier nehmen.

5. Jetzt die getrockneten Erdbeerscheiben in einen leistungsstarken Mixer geben und pulverisieren.
6. Dann den Zucker und den Vanillezucker hinzufügen und nochmals alles gut mixen, bis man ein sehr feines Pulver hat. Den fertigen Zucker anschließend in einem luftdichten Behälter aufbewahren. Aus der Masse enthält man ca. 250 g Erdbeerzucker.

## Tipp

Aus dem Erdbeerzucker kann man hervorragend ein Glas Erdbeer-Milch zaubern. Zum Verfeinern von Desserts, Kuchen, Torten, Cremes usw., kann man den Zucker ebenfalls gut verwenden.