

Erdbeersauce

Dazu brauchst du:

- 300 g Erdbeeren (gewaschen und geputzt)
- 40 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 1 EL Kirschwasser

Im Handumdrehen gemacht:

- Erdbeeren, Zucker und den Saft einer halben Zitrone im Mixer oder mit dem Pürierstab zu einem feinen Püree verarbeiten.
- Mit dem Kirschwasser parfümieren (kannst du auch weglassen, besonders wenn Kinder mitessen).
- Schon ist eine total leckere frische Sauce fertig. Sie hält sich im Kühlschrank auch locker noch einen Tag.

