

Erdbeeren einfrieren

Erdbeeren schmecken nicht nur frisch lecker, sondern sie lassen sich auch wunderbar einfrieren.

So wird es gemacht: Erdbeeren waschen, gut abtropfen und rüsten. Entweder als ganze Früchte, in Stücken oder püriert einfrieren.

Ganze Früchte

Ganze Beeren auf ein Backblech legen und 2-3 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Anschliessend die gefrorenen Erdbeeren in Beutel oder Gefrierschalen abfüllen. So können die Beeren später portionenweise entnommen werden.

In Stücken

Erdbeeren wie oben auf einem Backblech einfrieren und später abfüllen oder direkt die gewünschte Menge in eine Gefrierschale abfüllen.

Püree

In Gefrierschale abfüllen oder Püree in Eiswürfelbehälter einfrieren. So lassen sich die Erdbeeren später portionenweise entnehmen.

Verwendung: Erdbeeren/Püree bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auftauen lassen. Eignet sich für Cremes, Tiramisu, Birchermüesli, Konfi, Sirup, Smoothie, Erdbeervinaigrette, Glace, Erdbeersauce zu Glace und Panna Cotta.

Erdbeer- Margarita



Quelle:

Monika Tellenbach, Breiten-Hof