



FLEISCHBOUTIQUE
GEWÖLBEKELLER
HOF DER SINNE
CATERING
EVENTS

Marinierte Erdbeeren

Zutaten (für 10 Personen):

1 kg Erdbeeren
3 EL Puderzucker
3 EL Zitronensaft
½ Bund Minze
1 Stange Vanille

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen.
Größere Erdbeeren vierteln, kleinere halbieren.
Vanilleschote längs einschneiden und Mark herauskratzen.
Erdbeeren in einer großen Schüssel mit dem Puderzucker, Vanillemark und Zitronensaft 30 Minuten marinieren.
Minzblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken.
Minze zu den Erdbeeren geben und servieren.