

Marinierte Erdbeeren

Die marinierten Erdbeeren sind schnell gemacht und bereiten zu Vanilleeis oder Panna Cotta besonders viel Freude, ein ideales Sommer-Rezept.

🕒 190 Minuten 🍳 **Erdbeer Rezepte**

☰ Zutaten für 4 Portionen

800	g	frische Erdbeeren
2	zw	Minze
100	ml	Rum
1	Stk	Zitrone
4	EL	Zucker



🍳 Zubereitung

- 1 Die frischen Erdbeeren unter kaltem Wasser kurz waschen und anschliessend rüsten und vierteln. Die Schnitze in eine Schüssel geben, mit dem Zucker sowie dem Saft der Zitrone vermengen und abgedeckt bei Zimmertemperatur eine Stunde ziehen lassen.
- 2 Rum und Minzeblättchen beifügen und die marinierten Erdbeeren für weitere 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

💡 Tipps zum Rezept

Nach Belieben können auch andere Beeren verwendet werden. Vanilleeis, [Schoggimousse](#) dazu servieren.