

Himbeer-Crema di Balsamico aus dem Thermomix®



© Himbeer-Crema di Balsamico - Rezepte mit Herz



25



leicht



650 ml (entspricht 5 Portionen)

schnell gemixt, cremig & fruchtig - ein perfektes Geschenk



Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... bevor es so weit ist, brauchen wir hübsche Anregungen für Geschenke, Mitbringsel oder die Weihnachtsbäckerei. Dann gefallen euch die 24 kreativen Ideen bestimmt, die befreundete Thermomix®-Blogger für euch angerichtet haben!

Freut euch auf Süßes und Herzhaftes zum Selbst genießen und Verschenken.

Holt euch jetzt euer Exemplar als Treuebonus zum Downloaden und Ausdrucken!

Zum Rezepte mit Herz E-Book „Wir lieben mixen – Adventskalender“

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	250 g	Himbeeren (gefroren)
<input type="checkbox"/>	250 g	Reisessig (oder Weißweinessig)
<input type="checkbox"/>	50 g	brauner Zucker
<input type="checkbox"/>	100 g	Gelierzucker 2:1

Zubereitung

1. Himbeeren, Reissessig und braunen Zucker in den Mixtopf geben. **7 Min./Varoma/Stufe 1** kochen, dabei das Garkörbchen als Spritzschutz auf den Mixtopf setzen.
2. Die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Den Mixtopf ausspülen und wieder in den Thermomix einsetzen.
3. Die gesiebte Flüssigkeit in den Mixtopf geben und abwiegen.
4. Je nach Gewicht der Flüssigkeit und Geschmack maximal so viel Gelierzucker hinzugeben, wie die Flüssigkeit wiegt. Auf keinen Fall mehr zugeben, sonst bekommt ihr Crema-di-Balsamico-Gelee!
5. Wiegt eure Himbeer-Essig-Zucker-Flüssigkeit 300 g, ein Drittel, ca. 100 g Gelierzucker 2:1 zugeben. Wer es weniger süß mag, kann die Zuckerzugabe auch etwas reduzieren.
6. Gelierzucker und Flüssigkeit **5 Sek./Stufe 5** verrühren. Dann **12 Min./Varoma/Stufe 1** ohne Messbecher einkochen lassen und noch heiß in saubere, heiß ausgespülte Flaschen abfüllen.

Vor dem Servieren immer kurz die Flasche aufschütteln.

Unser Servier-Tipp: Feldsalat, Nüsse, Balsamico. Und wer mag, kann noch etwas Olivenöl verwenden oder alternativ ein wenig Speck anbraten - die süß-salzige Mischung ist ein Knaller.

Nährwertangaben

pro Portion: ca. 344 kcal - 0 g E - 1 g F - 31 g KH