

Himbeer-Crema di Balsamico aus dem Thermomix ®



© Himbeer-Crema di Balsamico - Rezepte mit Herz

🕒 20

👨‍🍳 leicht

🍷 650 ml (entspricht 5 Portionen)

Advent, Advent, ein Lichtlein brennt ... Bevor es soweit 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 neben der leckeren Himbeer-Crema di Balsamico auf:

- 1 Minute Kaffee-Zucker-Peeling
- Apfel-Kartoffel-Marmelade mit Glitzer
- Badepralinen
- Bratapfel-Likör
- Bratapfel-Zucker
- Bratkartoffelgewürz
- Gebrannte-Mandel-Creme
- Geröstete Nüsse

- Gingerbread
- Heiße Schokolade am Stiel
- Himbeer-Crema di Balsamico
- Kinderschokolade-Crossies
- Nuss-Brownies mit Double-Chocolate-Topping
- Rocky Road Fudge
- Rumkugeln
- Schokomandeln
- Spekulatius-Likör
- Stracciatella-Kokos-Makronen
- Waffelplätzchen
- Weihnachts-Granola zum Verschenken
- Weihnachtsskakao
- Weihnachtsmänner
- Zimt-Cappuccino mit weißer Schokolade
- Zitronenpeeling

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"/> | 350 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.
3. Den Mixtopf ausspülen und wieder in den Thermomix® einsetzen.
4. Die gesiebte Flüssigkeit in den Mixtopf geben und abwiegen.
5. 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!
6. Wiegt eure Himbeer-Essig-Zucker-Flüssigkeit 300 g, also maximal 300 g Gelierzucker zugeben. Wer es weniger süß mag, kann die Zuckerzugabe auch etwas reduzieren.
7. 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 in der Flasche aufschütteln.

Nährwertangaben

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