

Erdbeer-Kekse

Um den Teig gut verarbeiten zu können, sollte dieser gut gekühlt sein. Am besten 1 Tag zuvor zubereiten.

Zutaten

300 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei
150 g Butter

Zubereitung

- Alle Zutaten vermengen.
- Teig muss zur Verarbeitung gut gekühlt sein.
- Kekse ausstechen.
- Kekse bei ca. 180°C ca. 8,5 Minuten backen.
- Gut abkühlen lassen & verzieren.
- Beim Verzieren auf Hitzebeständigkeit achten, da die Kekse ggf. bei warmen Temperaturen verkauft werden. Keine Schokolade zum Verzieren verwenden.
- Die Kekse dunkel, in einem geschlossenen Gefäß verpacken und darauf Name und Telefonnummer zur Rückgabe anbringen.

Erdbeer-Marmelade

1,5 kg Erdbeeren
1 Zitrone
750 g Gelierzucker (2:1)

Konventionelle Zubereitung

- Erdbeeren säubern und vom Grün befreien und in einen großen Topf geben
- Zitrone auspressen und den Saft in den Topf geben
- Gelierzucker hinzugeben
- mit einem Pürierstab alles zerkleinern
- Gläser und Kelle bereitlegen
- Die Masse langsam und unter ständigem Rühren aufkochen lassen
- Mind. 3 Minuten bei ständigem Rühren kochen lassen
- In die heiß ausgespülten Gläser füllen und 5 Minuten auf den Kopf stellen

Thermomix-Zubereitung

- Erdbeeren säubern und vom Grün befreien
- Erdbeeren in den Topf geben, 15 Sek. Auf Stufe 4 pürieren
- Zitrone auspressen und den Saft in den Topf geben
- Gelierzucker hinzugeben
- 13 Minuten bei 100C auf Stufe 2
- In die heiß ausgespülten Gläser füllen und 5 Minuten auf den Kopf stellen

Hinweise:

Bitte nichts beschriften, das übernehmen wir einheitlich. Einfach eine Notiz beilegen mit der Info was ihr hergestellt habt.

Bitte NICHT von den Rezepten abweichen. Es wird ein Etikett mit den Zutaten angebracht. Zudem sollte alles möglichst gleich schmecken.

