

good food loop

Äerdbieren mat Aceto Balsamico a gréngem Peffer

(fir 4-6 Dessert'en)

Wat brauch ech?

- 400 gr Äerdbieren
- 1 El Aceto Balsamico
- 1 klenge Löffel ageluechten gréngem Peffer
- 1 klenge Löffel Vanilleszocker

Preparatioun

1. Äerdbieren botzen an a kleng Stecker schneiden.
2. Mat dem Zocker, dem Aceto Balsamico an dem gréngem Peffer mäschen an zéien loos.



Äerdbiergranité

(fir 4- 6 Dessert'en)

Wat brauch ech?

- 400 g Äerdbieren
- 50 g Zocker
- Peffermënz
- Zitrounemelisse

Preparatioun

1. Äerdbieren botzen.
2. Mënz a Blieder vun der Zitrounemelisse, Äerdbieren an Zocker mat dem Stabmixer püréieren.
3. An eng Schuel ginn an mindestens 3 Stonnen an den Frigo stellen.
4. An der Zäit ëmmer erëm dra réieren.

