



Erdbeer Sauce - Püree mit Orangen Likör

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 3m
- **Fertig in** 8m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '8', 'cook_time' : '3m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : " " });
```

Naturlassen, zu Cremes, Mousse, Eiscreme, Puddings, zum marinieren von Erdbeersalat

Zutaten

- 250 g vollreife Freiland Erdbeeren, geputzt
- Zucker nach Reifegrad
- Etwas Orangenabrieb
- 2 cl Orangen Likör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 1/2 Tütchen Sahnesteif

Zubereitungsart

Schritt1

Die vorbereiteten Erdbeeren und Zucker mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Küchensieb streichen.

Schritt2

Etwas Orangenabrieb und Likör dazu geben und Sahnesteif verrühren. (Dann kann es etwas stehen, ohne das es sich absetzt)

Rezeptart: Dessertsoßen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeer-sauce-pueree-mit-orangen-likoer/>