



Erdbeeren - Waldmeister - Gelee mit echter Vanillesoße

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Ja, ja die gute alte Götterspeise, bei Gekonntgekocht raffiniert und hausgemacht

Zutaten

- Für das Erdbeeren - Waldmeister-Gelee:
- 300 g frische Erdbeeren, geputzt, geviertelt
- 3 EL trockenen Weißwein
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 2 Limetten und etwas Abrieb
- 6 Zweige nicht aufgeblühter Waldmeister, getrocknet, alternativ 2 EL Waldmeistersirup
- 3 Blatt weiße Gelatine
- Für die Vanillesoße:
- 3 - 4 Eigelbe
- 105 g Zucker
- 1/4 l Milch
- 1/2 l Sahne
- Mark von 1 - 2 Vanillestangen

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Die frischen Waldmeisterzweige zunächst 2 - 3 Tage trocknen, die Gelatine in kaltem Wasser 4 - 5 min. einweichen.

Schritt3

Das Gelee:

Schritt4

Die vorbereiteten Erdbeeren mit Zucker, dem Weißwein und Wasser kurz aufkochen, danach erst den Waldmeister, Limettensaft und Abrieb dazu geben.

Schritt5

(Um die fruchtige Säure zu erhalten)

Schritt6

Die gut ausgedrückte Gelatine unter rühren, "ausziehen, gelieren lassen; vorher den Waldmeister wieder entfernen.

Schritt7

In Förmchen, besser in Gläsern portionieren.

Schritt8

Die Vanillesoße:

Schritt9

Die Vanillestange in der Länge aufschneiden und das Innenleben, heraus kratzen. Mit den Schoten zur Milch und der Sahne geben, erhitzen.

Schritt10

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem kochenden Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren. Die erhitzte Milch (ohne die Vanilleschoten) zu den Eiern geben.

Schritt11

Alles unter ständigem Rühren ausgaren, bis eine volumige Masse entstanden ist. Gut auf dem Boden und an den Seiten rühren, zur „Rose bringen.

Schritt12

(Es darf sich nichts verfestigen, immer wieder vom Wasserbad nehmen, wenn es zu heiß wird)
Anschließend auskühlen lassen.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/erdbeeren-waldmeister-gelee-mit-echter-vanillesosse/>