



# 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/>