

Himbeeressig@Katja

Tipp: schmeckt super auf Blattsalaten evtl. mit heißem Ziegenkäse.
Gemischt mit Olivenöl, Salz & Pfeffer

Zutaten

250 g Zucker

100 g brauner Zucker

500 g Gefrorene Himbeeren

500 g weißer Balsamico

Zubereitung:

Alle Zutaten der Reihenfolge nach in den Mixtopf geben

10 Min./100°C/Stufe 1

Danach 15 Sek./Stufe 10 pürieren

Nun noch mal 27 Min./90°C/Stufe 1 eindicken lassen

Alles durch ein Küchensieb schütten und mit Kochlöffel rühren, damit die Kerne draußen bleiben. Den heißen Himbeeressig in heiß ausgespülte Gläser abfüllen. (ich stelle sie vorher kurz ins heiße Backrohr)