

# Erdbeer - Zucker

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 60 °C Umluft vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen,
70 g Erdbeeren	waschen, trocknen, entkelchen, vierteln, in einen Rührbecher geben,
350 g Zucker	zugeben, Zutaten mit einem Mixstab mixen, auf das Backblech geben, gleichmäßig verteilen, dünn ausstreichen,
	Backblech in Ofen geben, bei 60°C 5 Stunden trocknen lassen, herausnehmen, nochmals mixen und 1 Stunde trocknen lassen,
	Ausgekühlt in Gläser füllen. Erdbeersucker hält sich 4 Wochen im Glas.

Tipp: Gut geeignet für Dessert und Salatdressing.