



Beeren länger haltbar machen

Zutaten

frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren)
Hengstenberg Essig des Jahres Superfrüchte
Wasser

Empfohlene Produkte:



Schritt 1: Der Anfang

Sortieren Sie die Beeren heraus, die schon weiche Stellen enthalten. Die frischen Beeren waschen Sie unter kaltem Wasser ab. Wählen Sie eine Schale, die groß genug für die Früchte und das Essig-Wasser-Gemisch ist. Füllen Sie diese Schale etwa zu einem Drittel mit Essig und zwei Dritteln mit Wasser.

Schritt 2: Die Beeren baden

Legen Sie die frischen Beeren vorsichtig in die mit Essig und Wasser gefüllte Schale. Alle Beeren sollten von dem Gemisch bedeckt sein. Lassen Sie die Flüssigkeit für 2 Minuten einwirken. Waschen Sie die Beeren nach dem Bad gründlich unter kaltem Wasser ab.

Schritt 3: Die Beeren abtrocknen

Trocknen Sie die Beeren auf Papiertüchern. Stellen Sie sicher, dass die Beeren möglichst komplett abgetrocknet sind. Sind sie noch nass, werden sie schneller weich.

Schritt 4: der letzte Schliff

Lagern Sie die Beeren in einem flachen Behälter, der mit Papiertüchern oder einem Küchentuch ausgelegt ist. Prüfen Sie gelegentlich, ob das Tuch feucht ist und wechseln es bei Bedarf aus – so verhindern Sie, dass Restfeuchtigkeit den Beeren schadet.