

Erdbeermilch

Was gibt es an einem heißen Sommertag Besseres als eine frische, eiskalte Erdbeermilch? Wir haben ein ganz einfaches und schnelles Rezept für euch.



Portionen: 2

Vorbereitung: 30

Zubereitung: 10

Zeit gesamt: 40

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zutaten für die Erdbeermilch:

- 250 g Erdbeeren
- 85 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 500 ml eiskalte Milch

Besondere Utensilien:

- Haarsieb

Zubereitung:

- **Für die Erdbeermilch** die Erdbeeren verlesen, waschen, putzen und vierteln.
- Erdbeeren, beide Zuckersorten und Wasser in einen Topf füllen und aufkochen.
- Bei mittlerer bis niedriger Hitze offen 15 Minuten köcheln lassen, dabei falls nötig den sich bildenden Schaum abschöpfen.
- Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- Erdbeerkompott durch ein feinmaschiges Sieb gießen, dabei die Erdbeeren mit der Rückseite eines Löffels ausdrücken, um möglichst viel Flüssigkeit zu extrahieren. Ausgedrückte Erdbeeren entsorgen. **Tipp:** Wer mag, kann die Erdbeeren in Müsli oder Joghurt rühren.
- 120 Milliliter Erdbeersirup mit der kalten Milch verrühren, in dekorative Gläser gießen und servieren. **Tipp:** Wer besonders schaumige Erdbeermilch mag, schüttelt Milch und Sirup in einem großen Schraubglas kräftig auf.
- Reste des Sirups halten sich in einem Schraubglas im Kühlschrank eine Woche – wer gerne Erdbeermilch trinkt, kann also gleich die doppelte Menge zubereiten – **Genießen!**