

Heidelbeer- Balsam- essig



**ZUTATEN FÜR 1 FLASCHE
(CA. 600ML):**

- 300 g RIVER VALLEY Heidelbeeren (TK)
- 80 g BIO SONNE Rohrohrzucker
- 500 ml Essig nach Wahl (vorzugsweise Weißwein- oder Apfelessig)
- 1 Prise Salz



ZUBEREITUNG:

1. Die gefrorenen Beeren zusammen mit Salz und Zucker in einen Topf geben und erwärmen, bis sie vollständig aufgetaut sind und sich der Zucker komplett aufgelöst hat.
2. Im Anschluss den Essig hinzufügen und alles fein pürieren.
3. Den Fruchtbalsam durch ein feines Sieb in eine saubere Flasche abfüllen und fest verschließen.
4. Danach vor der ersten Verwendung für mindestens zwei Wochen im Kühlschrank ziehen lassen - auch im Anschluss weiterhin im Kühlschrank lagern.