

## Himbeeren Lagerung: Einfrieren & Auftauen - So geht's

Himbeeren Lagerung: Himbeeren sind köstliche, gesunde Sommerbeeren. Sie schmecken süß und leicht säuerlich zugleich. Sie sind beliebt in Desserts. Diese zarten Beeren sind jedoch leicht verderblich, daher sollte man Himbeeren richtig lagern! So bleiben Sie länger frisch!



### Die wichtigsten Küchenhelfer im Überblick:

- 100 Gramm Himbeeren (oder mehr)
- 1 flacher Teller
- 1 Backpapierzuschnitt

### So wird's gemacht:



### 1. Schritt - Himbeeren richtig einfrieren und lagern:

Zuerst nimmst du einen flachen Teller und legst das Backpapier darüber. Die überstehenden Enden faltest du zum Tellerboden.

Lege jede einzelne Frucht nebeneinander auf einen mit Backpapier belegten Teller.

Lege den Teller gerade ins Gefrierfach und lass die Himbeeren zwischen 4 und 6 Stunden einfrieren. Nach dem Gefrierprozess sind nun alle einzelnen Himbeeren gefroren und können in eine Gefrierbox umgelagert werden.

Gefrorene Beeren kann man im gefrorenen Zustand verarbeiten, oder man lässt sie langsam im Kühlschrank auftauen.

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: <https://kleineprise.de>