

## Uhudler-Erdbeersulz

### Zubereitung:

Gelatine nach Anleitung einweichen. Uhudler mit Zucker einige Minuten erwärmen, gut ausgedrückte Gelatineblätter hinzufügen und die Flüssigkeit abkühlen, aber nicht gelieren lassen. Erdbeeren entstielen und halbieren. Eine geeignete Form damit füllen und die Erdbeeren mit grob gehackten Nüssen bestreuen. Gelatinemasse darüber gießen und die Form mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen. Sobald die Sulz gestockt ist, die Form kurz in sehr heißes Wasser stellen und dann sofort stürzen. Sulz in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit Schlagobers sowie Minze- oder Zitronenmelisse garnieren.

### Tipp:

Statt Uhudler kann auch Schilcher oder Rosé verwendet werden, es fehlt dann allerdings das charakteristische Beerenaroma.

**Kochdauer:** Mehr als 60 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Dessert kalt

**Region:** Burgenland

**Eigenschaften:** für Abenteurer ,  
glutenfrei , für Feinschmecker

### Zutaten:

- 5-6 Blätter Gelatine
- 1/2 l Uhudler (oder anderer kräftiger Roséwein)
- 80 g Kristallzucker
- 350 g Erdbeeren
- 2-3 EL Nüsse (grob gehackt)
- Schlagobers (sowie Minze- Zitronenmelisse zum Garnieren)