

Genau was Erdbeeren wollen.



www.einmachen.de

Ein Tag voller
Erdbeeren



Qualität ist das beste Rezept.

Rezeptsammlung Nr. 12



etwa 6 Gläser je 200 ml

Zutaten:

1000 g Erdbeeren

1 EL frische Lavendelblüten

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre



Mhmm, das
machtmunter

DUFTIGE ERDBEERKONFITÜRE

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen und fein schneiden. Lavendelblüten waschen, vom Stiel entfernen und fein schneiden.

2. Zubereiten: Erdbeeren und Lavendelblüten in einem Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

Hinweis: Der Geschmack der Lavendelblüten wird im Laufe der Lagerungszeit intensiver.

TIPP:

Statt frischer Lavendelblüten können Sie auch ½ EL getrocknete Lavendelblüten verwenden.





etwa 4 Portionen

Zutaten:

60 g Zucker

75 g gehackte Walnüsse

250 g Erdbeeren

Dr. Oetker Bourbon
Vanillemühle

200 ml Milch

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Süße
Mahlzeit Quarkschmarrn

Außerdem:

etwas Margarine
oder Butterschmalz

etwas Puderzucker

Dr. Oetker Bourbon
Vanillemühle



Hallo, Essen
ist fertig!

**QUARKSCHMARRN MIT
WALNÜSSEN UND ERDBEEREN**

1. Vorbereiten: 50 g Zucker und Walnüsse in einer beschichteten Pfanne unter Rühren bei mittlerer Hitze karamellisieren. Zum Erkalten auf Backpapier geben. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit übrigem Zucker und Bourbon-Vanille aus der Mühle vermengen.

2. Zubereiten: Milch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung für Quarkschmarrn hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. In einer großen beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) Fett erhitzen. Den Teig hineingießen, mit 2/3 der Walnüsse bestreuen und bei **mittlerer** Hitze goldbraun backen. Den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden. Teig mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke zerreißen und goldbraun backen.

3. Verzieren: Quarkschmarrn mit den Erdbeeren und restlichen Walnüssen anrichten. Mit Puderzucker und Vanille aus der Mühle bestreuen.





etwa 4 Portionen

Erdbeer-

Mascarpone-Eis:

250 g Erdbeeren

etwa 2 Zweige Minze

200 g kalte Schlagsahne

125 g Mascarpone
(ital. Frischkäse)

1 Pck. Dr. Oetker
Käse-Sahne-Creme

Außerdem:

250 g Erdbeeren



Keiner kann
hier widerstehen

ERDBEER-MASCARPONE-EIS

1. Vorbereiten: Für das Eis Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte pürieren und die andere Hälfte fein schneiden. Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken.

2. Zubereiten: Sahne, Mascarpone und pürierte Erdbeeren in einen Rührbecher geben. Mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Cremepulver zufügen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Dann 2 Min. auf höchster Stufe aufschlagen. Zuletzt Erdbeerstücke und Minze kurz unterrühren. Creme in eine flache Schale oder kleine Dessertgläser füllen und mind. 5 Std. gefrieren.

3. Eis etwa 15 Min. vor dem Servieren herausnehmen und leicht antauen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Eis portionieren und mit den Erdbeerscheiben anrichten.

TIPP:

Sie können das Eis auch in der Eismaschine zubereiten. Dafür alle vorbereiteten Zutaten etwa 20 Min. in der Eismaschine gefrieren lassen. Beachten Sie auch die Herstellerangaben der Eismaschine.





etwa 4 Portionen

Für das Backblech:

etwas Fett

etwa 50 g Dr. Oetker
Mandeln gehackt

Erdbeerpüree:

500 g Erdbeeren

50 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

100 ml Orangensaft

1 Pck. Dr. Oetker
Früchte fix

Zum Verzieren:

50 g Dr. Oetker
Kuvertüre Fix Zartbitter

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker
Choco Lava

125 ml Milch



Zeit für ein Tässchen Kaffee?

MANDEL-CHOCO-LAVA MIT ERDBEERPÜREE

1. Vorbereiten: Förmchen (liegen der Backmischung bei) fetten, mit den Mandeln ausstreuen und auf das Backblech stellen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2. Erdbeerpüree: Erdbeeren waschen, 8 Erdbeeren beiseitelegen, die restlichen putzen und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Saft pürieren. Früchte fix mit einem Schneebesen einrühren. Püree auf 4 Teller verteilen.

3. Verzieren: Kuvertüre Fix nach Packungsanleitung schmelzen und die übrigen Erdbeeren darin bis zur Hälfte tauchen. Erdbeeren auf Backpapier legen und Kuvertüre fest werden lassen.

4. Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben und Milch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf die Förmchen verteilen und backen.

Hinweis: Eine längere oder kürzere Backzeit von bereits 1 Min. hat Einfluss auf die Größe des flüssigen Kerns.

Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 13 Min.

5. Das Backblech mit den Förmchen auf einen Kuchenrost stellen und 5 Min. abkühlen lassen. Die Choco Lava Törtchen direkt auf das Erdbeerpüree stürzen. Mit Schoko-Erdbeeren verzieren.





etwa 4 Portionen

Zutaten:

250 g Erdbeeren

1 EL Zitronensaft

1 EL Honig

3 EL Orangenlikör

200 ml Milch

100 g Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker

Dessert-Soße Bourbon-

Vanille ohne Kochen

250 g Speisequark

(Magerstufe)

etwa 100 g Cantuccini

Zum Verzieren:

etwa 2 EL Dr. Oetker

Pistazien gehackt

Fertig für die Sommerparty

CREMIGES ERDBEER-TIRAMISU

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen und 4 kleine Erbeeren zum Verzieren beiseitelegen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und anschließend mit dem Zitronensaft, dem Honig und dem Orangenlikör vermengen und 15 Min. ziehen lassen.

2. Zubereiten: Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Soßenpulver hinzufügen und mit einem Schneebesen **gut** verrühren. Quark unter die Soße rühren. Cantuccini grob zerkleinern und auf 4 Dessertgläser verteilen. Die marinierten Erdbeeren mit der Flüssigkeit darübergeben und die Creme auf den Erdbeeren verteilen. Tiramisu mind. 1 Std. kalt stellen.

3. Verzieren: Vor dem Verzehr mit gehackten Pistazien bestreuen und mit den übrigen Erdbeeren dekorieren.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht



bis 20 Min.



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.



aufwändig



bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit