

Eine Idee von Tausend Ideen.



Eis-Ideen von Dr. Oetker:
einfach Eispulver mit Milch
mixin, weitere Zutaten nach
Lust und Laune einrühren und
ins Gefrierfach stellen. Fertig
ist Ihr neues Lieblingseis!



Qualität ist das beste Rezept.

Köstliches Erdbeerfest



Qualität ist das beste Rezept.

 etwa 6 Portionen

Avocado-Mousse:

1 reife Avocado
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
200 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker
Mousse au Citron

Karamell-Erdnüsse:

40 g geröstete, gesalzene
Erdnusskerne
60 g Zucker

Außerdem:

250 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
etwa 1 EL gehackte Minze



Rot mit einem Hauch von Grün

AVOCADO-ZITRONEN-MOUSSE MIT ERDBEEREN

1. Avocado-Mousse: Avocado längs halbieren, den Kern entfernen. Fruchtfleisch herauslöfeln und in einen Rührbecher geben. Sahnesteif und Vanillin-Zucker hinzufügen und pürieren. **Kalte** Milch in einen mit **heißem** Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Avocadopüree unterrühren. Mousse auf etwa 6 Dessertgläser verteilen und **mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.**

2. Karamell-Erdnüsse: Erdnüsse grob zerkleinern. Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze karamellisieren. Erdnüsse dazugeben und mit dem Karamell vermischen. Dann auf einem Bogen Backpapier erkalten lassen. Karamell-Erdnüsse mit einem Messer grob zerkleinern.

3. Zubereiten: Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit Vanillin-Zucker und Minze vermengen. Auf den Mousseportionen zunächst Karamell-Erdnüsse (zum Verzieren etwas zurückbehalten), dann die Erdbeeren verteilen.

4. Verzieren: Vor dem Servieren Mousse mit restlichen Karamell-Erdnüssen bestreuen.





etwa 15 Stück

Für die Kastenform

(20 x 11 cm):

Frischhaltefolie

Eis:

100 g Erdbeeren

250 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Bourbon-Vanille

Zum Verzieren:

etwa 75 g Dr. Oetker
Kuvertüre Weiß

etwa 75 g Dr. Oetker
Kuvertüre Zartbitter

Dr. Oetker Zuckerstreusel

Dr. Oetker Dekor Kreation
Rosa Mix

Dr. Oetker Mini Dekorblüten

Außerdem:

etwa 15 Papierstrohhalm

Bunt verziertes Eis am Stiel

ERDBEER-VANILLE-POPSICLES

1. Vorbereiten: Die Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren.

2. Eis: Kalte Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Ein Viertel der Creme in die Form füllen, ein Viertel des Erdbeerpürees daraufgeben und mit einer Gabel leicht unter die Creme ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Die restliche Creme und Erdbeerpüree genauso weiter einschichten und marmorieren. Etwa 15 Strohhalme im gleichen Abstand in die Creme stecken (Abb. 1) und **mind. 4 Std. bei -18°C** gefrieren.

3. Verzieren: Kuvertüre grob zerkleinern und jeweils separat im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eis aus der Kastenform lösen, Folie entfernen und in etwa 15 gleich große Stücke schneiden. Eis bis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, etwas drehen und nach Wunsch mit Zuckerdekor bestreuen. Dekorblüten mit etwas Kuvertüre bestreichen, auf das Eis kleben. Nochmals kurz einfrieren.



Abb. 1



etwa 8 Stück

Püfferchen:

400 ml Buttermilch
1 Ei (Größe M)
1 Pck. Dr. Oetker
Süße Mahlzeit
Pfannkuchen
etwas Margarine
oder Butterschmalz

Außerdem:

etwa 500 g Erdbeeren
etwa 8 Holzspieße
etwa 60 g Nutella®



Fingerfood für Erdbeer-Fans

ERDBEER-PÜFFERCHEN-SPIEßE

- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen und putzen.
- 2. Püfferchen:** Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Pfannkuchen-Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Pro Püfferchen einen Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Auf diese Weise etwa 24 Püfferchen backen.
- 3. Zubereiten:** Püfferchen mit Nutella® bestreichen und zusammenklappen. 4 Erdbeeren mit 3 zusammengefalteten Püfferchen abwechselnd auf die Spieße stecken und servieren.

TIPP:

Sie können auch ungefüllte Püfferchen mit Erdbeeren aufspießen und die Spieße mit Ahornsirup und Puderzucker süßen.





etwa 12 Stück

Für das Backblech:

12 Papierbackförmchen
(liegen der Backm. bei)

Muffins:

- 1 Backm. Dr. Oetker Muffins
 - 75 ml Speiseöl,
z. B. Sonnenblumenöl
 - 75 ml Milch
 - 2 Eier (Größe M)

Canache:

- 150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Vollmilch
- 100 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

- etwa 250 g Erdbeeren
- Dr. Oetker Zuckerschrift
mit Schokoladen-Geschmack
- Dr. Oetker Lustige
Zuckeraugen

Süßer Sommer Spaß

MARIENKÄFER-MUFFINS

- Muffins:** Muffins nach Packungsanleitung zubereiten.
- Canache:** Kuvertüre grob zerkleinern. Sahne in einem Topf aufkochen und Kuvertüre darin schmelzen. Canache in einen Rührbecher geben und kalt stellen.
- Verzieren:** Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Canache mit dem Mixer (Rührstäbe) kurz aufschlagen und Muffins damit bestreichen. Jeweils 2 Erdbeerhälften wie Flügel in die Canache drücken, mit Zuckerschrift Punkte auf die Flügel und einen Mund auf die Canache malen. Kurz vor dem Servieren die Augen aufsetzen.

TIPP:

Die Muffins lassen sich ohne Verzierung gut einfrieren.





etwa 7 Gläser
je 200 ml

Zutaten:

750 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)

200 ml Kokosmilch

1 Pck. Dr. Oetker
Gelierzucker
für Erdbeerkonfitüre

50 ml Kokoslikör,
z. B. Batida de Coco®



Exotischer Erdbeer-Genuss

ERDBEER-KOKOS-KONFITÜRE

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 750 g abwiegen.

2. Zubereiten: Erdbeeren, Kokosmilch mit Gelierzucker für Erdbeerkonfitüre in einem großen Kochtopf gut verrühren. Alles **unter Rühren** zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren **mind. 3 Min. sprudelnd kochen**. Likör unterrühren. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Min. auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP:

Gelierprobe: Vor dem Abfüllen 1-2 TL der heißen Masse auf einen Teller geben. Falls sie nicht fest wird, 1 Min. weiterkochen oder bei süßen Früchten **1 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure** unterrühren.

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.

