

*Sag's mit
Erdbeeren*



Qualität ist das beste Rezept.



etwa 8 Stück

Für das Backblech:

Backpapier

Brandteig:

1 Pck. Dr. Oetker

Brandteig Garant

75 ml Milch

25 ml Speiseöl (2 EL)

2 Eier (Größe M)

Zum Bestreuen:

20 g Zucker

3 EL Dr. Oetker Mandeln

gehobelt

Füllung:

250 g Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker

Vanillin-Zucker

200 g kalte Schlagsahne

1 Pck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme

250 ml kalte Milch

250 g Speisequark

(Magerstufe)

Süßes, das von
Herzen kommt

ERDBEER-KNUSPER-RINGE

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Brandteig: Teig mit Brandteig Garant, Milch, Öl und Eiern nach Packungsanleitung zubereiten. Teig in einen Gefrierbeutel geben und gut verschließen. Eine 2 cm große Ecke abschneiden und etwa 8 Ringe auf das Backpapier spritzen (Ø 8 cm). Teigringe erst mit Zucker, dann mit den Mandeln bestreuen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäckringe auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Jeden Ring waagrecht durchschneiden.

3. Füllung: Erdbeeren waschen und etwa 4 Früchte beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren putzen, in kleine Würfel schneiden und mit Vanillin-Zucker vermischen. Schlagsahne steif schlagen. Backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Quark, Schlagsahne und Erdbeerwürfel unterheben. Gebäckringe mit der Creme zusammensetzen. Die restlichen Erdbeeren halbieren und die Ringe damit garnieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.







etwa 8 Portionen

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Eis:

400 ml kalte Milch

200 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Paradies
Crème Stracciatella

Belag:

50 g Zartbitterschokolade

750 g Erdbeeren

Ein Dessert, das für
Abkühlung sorgt

STRACCIATELLA-EIS MIT ERDBEEREN

1. Vorbereiten: Boden der Springform mit Backpapier belegen.

2. Eis: Kalte Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme in der Springform glatt streichen und **mind. 3 Std.** gefrieren.

3. Belag: Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und fest verschließen. Den Gefrierbeutel in ein Wasserbad geben und die Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen. Erdbeeren waschen und putzen. Springformrand lösen und entfernen. Eis auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels mit der Schokolade abschneiden und die Hälfte der Schokolade auf das Eis sprengeln. Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf dem Eis verteilen und die übrige Schokolade ebenfalls auf die Erdbeeren sprengeln. Das Eis nochmals etwa 5 Min. gefrieren, damit die Schokolade fest wird.



TIPP:

Nach Wunsch
mit Puderzucker
bestreuen.





etwa 6 Gläser je 200 ml

Zutaten:

- 650 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 250 ml Rhabarber-Trunk
- 1 Pck. Dr. Oetker
Gelierzucker für
Erdbeer Konfitüre
- 1 geh. EL gehackte
Zitronenmelisse



Früchte nur für
Dich gepflückt

**ERDBEER-RHABARBER-
KONFITÜRE MIT ZITRONENMELISSE**

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 650 g abwiegen.

2. Zubereiten: Erdbeeren und Rhabarber-Trunk in einen Kochtopf geben. Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre mit der Fruchtmasse verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen, dann die Zitronenmelisse untermischen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP:

Sie können auch tiefgekühlte Erdbeeren verwenden.



Sommer
im Glas!



etwa 4 Portionen

Für 4 Sturzförmchen oder Tassen (je 150 ml):

pudding:

50 g Dr. Oetker Haselnüsse
gehackt

1 Pck. Dr. Oetker Gala
Puddingpulver
Bourbon-Vanille

40 g Zucker

500 ml Milch

Erdbeersoße:

300 g Erdbeeren

20 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale



TIPP:

Probieren Sie den
Pudding statt mit
Haselnüssen mit
Dr. Oetker Mandeln
oder Pistazien ge-
hackt.

Mein Nachtisch für
besondere Momente

NUSSIGER VANILLEPUDDING MIT ERDBEERSOSSE

1. Pudding: Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Sturzförmchen oder Tassen mit kaltem Wasser ausspülen. Puddingpulver mit Zucker mischen und mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Geröstete Haselnüsse unterrühren. Pudding in die Förmchen füllen und mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2. Erdbeersoße: Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Erdbeeren mit Zucker und Finesse pürieren. Übrige Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden.

3. Verzieren: Puddinge aus den Förmchen auf Teller stürzen. Erdbeerscheiben an den Rand der Puddinge setzen. Restliche Erdbeerscheiben in die Soße geben und die Puddinge damit anrichten.



Mit Liebe
gemacht



etwa 4 Portionen

Zutaten:

300 g Erdbeeren
20 g Puderzucker
200 g Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker
Süße Mahlzeit
Grießbrei nach
klassischer Art

Zum Verzieren:

einige Erdbeeren
einige Dr. Oetker Pistazien
gehackt



Fruchtiger Genuss zum Sommer-Picknick

SAHNIGER ERDBEER-GRIESSBREI

1. Vorbereiten: Für den Grießbrei Erdbeeren waschen, putzen und mit Puderzucker pürieren.

2. Zubereiten: Erdbeerpüree und Sahne in einem Topf sprudelnd aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mischung für den Grießbrei unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa 1 Min. kräftig weiter-rühren. Grießbrei 5 Min. stehen lassen.

3. Verzieren: Grießbrei nochmals durchrühren und in eine Schüssel oder Dessertgläser füllen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Grießbrei mit Erdbeerscheiben und Pistazien garnieren. Den Erdbeer-Grießbrei nach Belieben warm oder kalt servieren.

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



Genau was Erdbeeren wollen.

