

Rezepte mit Beeren

Beeren-Eis

(2 Portionen)

250 g gemischte Beeren 150 g Sahnejoghurt 100 ml süße Sahne 2-3 EL Puderzucker einige Beeren als Dekoration	Die Beeren pürieren. Mit dem Joghurt und dem Puderzucker gut vermischen. Die Sahne steif schlagen und in das Beeren-Püree unterheben. Diese Creme für einige Stunden in den Gefrierschrank stellen. Gelegentlich durchrühren. Vor dem Servieren mit frischen Beeren garnieren.
--	--

Beeren-Crumble

(4 Portionen)

500 g gemischte Beeren 130 g Mehl 50 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker 80 g Butter 4 Kugeln Vanilleeis	Die Beeren säubern, in eine große Auflaufform geben. Das Mehl, den Vanillezucker und den Zucker in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter in kleinen Stücken dazu geben. Daraus einen Teig kneten. Die Streusel über den Beeren verteilen. Den Crumble bei 175° C für 30 Minuten goldbraun backen. Der noch warme Crumble wird mit Vanilleeis serviert.
---	--

Beeren-Muffins

(12 Stück)

120 g Joghurt 70 g Milch 80 g Zucker 80 g Öl 2 Eier 200 g Mehl 1 Pck. Backpulver 1 Prise Salz 100 g gemischte Beeren 4 EL Mehl 4 EL Zucker etwas Zimt 60 g Butter	Joghurt, Milch, Zucker, Öl und Eier miteinander verrühren. Mehl und Backpulver sieben. Mit dem Salz mischen. Alles zusammengeben und solange rühren, bis die Zutaten gut miteinander vermischt sind. Die sauberen Beeren unterheben und den Teig in Förmchen füllen. Für die Streusel die Zutaten kurz mit der Hand verkneten und über die Muffins bröseln. Für 20 bis 25 Minuten backen (Heißluft 175° C, Ober-Unterhitze 200° C).
---	--

Beeren-Bowle

(4 Portionen)

400 g Erdbeeren 300 g Rote Johannisbeeren 150 cl Erdbeersirup 100 cl Weißer Rum 1 Flasche Rosewein 2 Flaschen Sekt 300 g Himbeeren einige Blätter Minze	Die Erdbeeren und Johannisbeeren verlesen, vorsichtig im Sieb abspülen und abtropfen lassen. Erdbeeren putzen und vierteln, Johannisbeeren von den Rispen streifen. Beide Früchte in ein Bowlengefäß geben. Erdbeersirup und Rum verrühren, zu den Beeren geben und 1 Stunde durchziehen lassen. Mit eiskaltem Rosewein und Sekt auffüllen. Die Himbeeren verlesen und zugeben. Mit Minzeblättern garnieren.
--	---

Beeren-Gratin mit Baiser

(4 Portionen)

300 g Himbeeren 300 g Brombeeren 2 Pck Vanillezucker Saft von 1 Zitrone 2 Eiweiß 100 g Zucker 4 EL Mandelstifte 1 Zitrone in Scheiben zum Verzieren	Die Beeren verlesen, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Beeren mit Vanillezucker und Zitronensaft (bis auf 1 TL) mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Zucker dabei einrieseln lassen und den restlichen Zitronensaft zugeben. Die marinierten Beeren in 4 kleine feuerfeste Förmchen verteilen. Die Baisermasse darauf setzen und mit Mandelstiften bestreuen. Die Beeren im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C, Umluft: 175 °C) ca. 10 Minuten goldbraun überbacken. Mit Zitronenscheiben verzieren. Warm oder kalt servieren.
--	---

Johannisbeerschaum

(2 Portionen)

1 Eiweiß von einem frischen Ei etwas Salz 2 EL Puderzucker 250 g Johannisbeeren 2 EL Wasser 1 TL Speisestärke 1 EL Wasser 2 Johannisbeer-Rispen zum Verzieren	Das Eiweiß und Salz mit den Quirlen des Handrührgerätes steif schlagen. Den Puderzucker einrieseln lassen und 1 Minute rühren, bis ein cremig-fester Eischnee entsteht. Die Johannisbeeren mit einer Gabel von den Rispen streifen. Die Beeren bis auf 3 EL mit 2 EL Wasser in einem Topf aufkochen. Zugedeckt 1 Minute kochen lassen. Alles durch ein feines Sieb streichen und 150 ml Saft auffangen. Den Saft aufkochen. Die Stärke mit 1 EL Wasser verrühren und in den kochenden Saft rühren. Unter Rühren aufkochen lassen und beiseite stellen. Die 3 EL Beeren untermischen. Die noch heiße Sauce unter den Eischnee heben. Den Schaum in Dessertgläser füllen und 20 Minuten abkühlen lassen. Mit den Rispen verzieren.
--	--

Beerenkuchen mit Streuseln

<p><u>Teig und Streusel:</u> 180 g Mehl ½ TL Backpulver etwas Zimt 1 Prise Salz 100 g Zucker 100 g kalte Butter 1 Ei</p> <p><u>Guss:</u> 250 g Magerquark 180 g Saure Sahne 100 g Zucker ½ Stängel Vanilleschote 1 EL Stärkemehl 2 Eier</p> <p><u>Belag:</u> 3 EL gemahlene Mandeln 400 g Beeren</p>	<p>Alle Zutaten für den Boden (bis auf das Ei) zu einem Mürbeteig kneten. Das Ei verquirlen und am Schluss zugeben. Nur kurz untermischen, nicht zu einem Teig zusammen fügen. Ca. 3/4 der Masse als Boden in die Springform (26 cm) drücken, den Rand ca. 2cm hochziehen.</p> <p>Die gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen und kühl stellen.</p> <p>Alle Zutaten für den Guss gut mischen.</p> <p>Die gesäuberten Beeren auf dem Boden verteilen. Den Guss darüber gießen.</p> <p>Aus dem restlichen Teig kleine Streusel kneten und auf dem Guss verteilen. Den Kuchen bei 180° Ober-/Unterhitze ca. 55 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Aus der Form lösen und noch etwas ruhen lassen.</p>
--	--

Johannisbeer-Windbeutel

(10 Stück)

<p>200 ml Wasser 60 g Butter etwas Salz 110 g Mehl</p> <p>3 Eier</p> <p>400 g rote Johannisbeeren 300 ml roter Traubensaft 2 EL Zucker ½ Pck rotes Tortengusspulver 30 g Amarettini 250 ml Schlagsahne 1 Pck Vanillezucker</p> <p>1 EL Puderzucker</p>	<p>Für den Brandteig das Wasser mit der Butter und dem Salz aufkochen. Das Mehl zugeben und so lange mit einem Kochlöffel rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und sich auf dem Boden eine weiße Schicht bildet. Den Teig in eine Schüssel füllen, etwas abkühlen lassen. Die Eier nacheinander mit den Quirlen des Handrührgerätes unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Auf 2 Blechen mit Backpapier 10 Tupfen spritzen. Im heißen Ofen bei 200° C (Umluft 180° C) auf der mittleren Schiene 25 bis 30 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Johannisbeeren (bis auf einige Rispen) mit einer Gabel von den Rispen streifen. Saft, Zucker und Tortenguss in einem Topf verrühren. Unter Rühren aufkochen. Die Beeren zugeben, nochmals kurz aufkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Die Amarettini grob zerstoßen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen, die Amarettini untermischen. Die Windbeutel mit einer Schere durchschneiden. Die Unterteile mit dem Kompott und der Sahne füllen. Den Deckel darauf setzen, mit Puderzucker bestäuben und einigen Rispen garnieren.</p>
--	---

Heidesand-Torte

(14 Portionen)

50 g Marzipanrohmasse 200 g Butter in Stücken 150 g Puderzucker etwas Salz 1 Pck Vanillezucker 250 g Mehl	Marzipan grob raspeln. Marzipan, Butter, 80 g Puderzucker, Salz und Vanillezucker mit den Knethaken des Handrührers glatt rühren. Das Mehl kurz unterkneten. Den Teig auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Springformboden (26 cm) ausrollen, mit einer Gabel einstechen. Im heißen Ofen bei 200° C (Umluft 180° C) auf der mittleren Schiene 15 bis 18 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen. Auf eine Tortenplatte setzen und einen Ring darum setzen.
250 ml Schlagsahne 1 Pck Sahnefestiger 250 g Schmand 600 g Himbeeren 3 EL Pulver für Vanille-Dessertsauce (ohne Kochen)	Sahne, Festiger und 20 g Puderzucker steif schlagen. Den Schmand kurz unterheben. Auf den Tortenboden streichen und 15 Minuten kalt stellen. 300 g Himbeeren und 40 g Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen. Püree und Saucenpulver gut verrühren. Die restlichen Himbeeren vorsichtig unterheben. Auf den Kuchen geben und 15 Minuten kalt stellen. Mit dem restlichen Puderzucker bestäuben.

Erdbeeren-Crêpes

(8 Portionen)

4 Eier 250 ml Milch 1 Prise Salz 200g Mehl 2 EL flüssige Butter	Eier, Milch und Salz in einer Schüssel miteinander verquirlen. Das Mehl darüber sieben und mit dem Schneebesen unterziehen. Die flüssige Butter zufügen. Den Teig 30 Minuten ruhen lassen.
500g Erdbeeren	In der Zwischenzeit die Erdbeeren im stehenden Wasser waschen, abtropfen lassen, trocken tupfen und den Blütenansatz entfernen. Die Hälfte der Erdbeeren vierteln und zugedeckt kühl stellen.
2 Pck. Vanillezucker 125 g Zucker 150 g Sahnequark 200 ml Vanille-Pudding	Vanillezucker, Zucker, Quark und Vanille-Pudding glatt rühren und ebenfalls kalt stellen.
Butterschmalz zum Backen	Jetzt das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Aus dem Crêpe-Teig nacheinander 8 Crêpes backen und warm stellen. Geviertelte Erdbeeren unter die Quarkcreme heben und die Crêpes damit füllen.
1 Pck. Mandelsplitter Puderzucker	Auf einer Platte anrichten, mit den ganzen Erdbeeren und Mandelsplittern garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Blaubeerwaffeln mit gemischten Beeren

(8 Waffeln, 24 cm)

<p>500 g gemischte Beeren etwas Zitronenmelisse 3 Eier 100 g weiche Butter 100 g Zucker 200 g Mehl 150 g Blaubeerjoghurt 50 g Haferflocken 2 cl Kirschlikör</p> <p>etwas flüssigen Honig</p>	<p>Die Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen. Die Zitronenmelisse waschen und trocken tupfen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig schlagen.</p> <p>Nach und nach Mehl und Joghurt, Haferflocken und Likör unter rühren. Zuletzt den Eischnee unter ziehen. Die Waffeln im vorgeheizten, gefetteten Eisen backen und nebeneinander auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Portionsweise auf Tellern anrichten, mit gemischten Beeren belegen und den Honig in dünnen Streifen darüber träufeln. Mit der Zitronenmelisse garnieren.</p>
--	--

Beeren-Honig

(ergibt 250 ml)

<p>100 g gemischte Beeren 100 g Akazienhonig</p>	<p>Die Beeren verlesen, waschen, trocken tupfen. Zusammen mit dem Honig pürieren. Den Beerenhonig in ein steriles Glas (Twist-off) füllen, luftdicht verschließen und in den Kühlschrank stellen. Innerhalb von 10 Tagen verbrauchen.</p> <p>Der Beerenhonig schmeckt gut zu Waffeln und als fruchtig-süßer Brotaufstrich.</p>
--	--

Beeren-Tiramisu

<p>75 g Löffelbiskuits 5 EL Amaretto oder Kaffeelikör 500 g gemischte Beeren 100 g Zucker 375 g Quark (Magerstufe) 175 g Frischkäse 250 g Sahne 1 Pck Vanillinzucker 1 TL Puderzucker 1 TL Kakao</p>	<p>Die Löffelbiskuits in den Likör tauchen und in einer Auflaufform dicht verteilen.</p> <p>Die Beeren waschen, trocknen und mit 25 g Zucker bestreuen. Quark, Frischkäse, Sahne, Vanillin-Zucker und den Rest des Zuckers mit dem Mixer verrühren. Beeren und Creme abwechselnd auf die Löffelbiskuits schichten. Puderzucker und Kakao mischen und darauf sieben. Für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit einigen Beeren garnieren.</p>
--	--

Beeren-Torte mit Baiserhaube

<p>Fett und Mehl für die Form 4 frische Eier 125 g weiche Butter 125 g Zucker 1 Pck Vanillin-Zucker etwas Salz 175 g Mehl 2 gestr. TL Backpulver 8 EL Milch</p> <p>250 g Brombeeren 300 g rote Johannisbeeren 100 ml Kirsch- oder Apfelsaft 8 g Speisestärke</p> <p>(3 Eiweiß von den obigen Eiern) etwas Salz 125 g Zucker</p> <p>4 EL Mandelblättchen 50 g Aprikosen-Konfitüre</p>	<p>Springform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl ausstäuben. 3 Eier trennen. 3 Eiweiß kalt stellen. Butter, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 3 Eigelb und 1 Ei einzeln unterrühren.</p> <p>Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (175 °C, Umluft 150 °C) ca. 30 Minuten backen.</p> <p>Inzwischen die Beeren verlesen und vorsichtig waschen. Johannisbeeren von den Rispen streifen. 4 EL Saft und die Stärke verrühren. Den restlichen Saft in einem kleinen Topf aufkochen. Die Stärke einrühren und nochmals kurz aufkochen. Die Beeren unterheben. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.</p> <p>Den Tortenboden in der Form ca. 10 Minuten abkühlen (Formrand nicht entfernen). Das Kompott auf dem Boden verteilen.</p> <p>3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 125 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist. Wellig auf die Beeren streichen. Im noch warmen Backofen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten weiterbacken. In der Form auskühlen lassen.</p> <p>Die Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen lassen. Die Konfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Tortenrand damit bestreichen und die Mandeln andrücken.</p>
--	---

Rote-Beeren-Grütze

(4 Portionen)

<p>500 g gemischte Beeren 250 ml schwarzer Johannisbeersaft 3 EL Zucker 2 EL Vanille-Puddingpulver</p> <p>200 ml Schlagsahne 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt) 1 TL Zitronensaft</p>	<p>Die Beeren vorsichtig waschen, putzen, ggf. halbieren. 200 ml schwarzen Johannisbeersaft mit 2 EL Zucker aufkochen. 50 ml schwarzen Johannisbeersaft mit Vanille-Puddingpulver verrühren. In den heißen Saft rühren und nochmals aufkochen. Die Beeren untermischen und abkühlen lassen.</p> <p>Schlagsahne mit 1 EL Zucker steif schlagen. Abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft untermischen. Sahne zu der Roten Grütze servieren.</p>
--	---

Milchkaltschale mit Beeren

(4 Portionen)

<p>500 g gemischte Beeren 100 g Zucker 1 l Milch ½ Vanillestange 1 Eigelb 15 g Stärkemehl</p>	<p>Die Beeren verlesen, ggf. vorsichtig waschen, trocken tupfen und putzen. Mit wenig Zucker bestreuen, kalt stellen. Die Milch mit der Vanillestange zum Kochen bringen.</p> <p>Eigelb, Zucker und Stärkemehl glatt rühren. Etwas kalte Milch zugeben. In die kochende Vanillemilch einrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Vanillestange entfernen. Unter Durchschlagen völlig erkalten lassen. In den Kühlschrank stellen. Vor dem Anrichten über die Beeren gießen.</p>
---	--

Himbeercreme

(4 Portionen)

<p>375 g Himbeeren Zucker Vanillinzucker 2 Blatt Gelatine rot 2 Blatt Gelatine weiß</p> <p>¼ l süße Sahne</p>	<p>Die Beeren verlesen und pürieren. Fruchtmasse mit Zucker und Vanillinzucker abschmecken.</p> <p>Die Gelatine nach Herstellerangabe vorbereiten, auflösen und unter schnellem Rühren zugeben. Kalt stellen. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und die Hälfte der Sahne locker unter heben. In eine Servierschüssel füllen und kalt stellen. Nach dem Erstarren mit der restlichen Sahne und einigen Beeren verzieren.</p> <p>Statt Himbeeren können auch 375 g Erdbeeren verwendet werden.</p>
---	--

Himbeer-Thymian-Konfitüre

(Für ca. 1,2 l)

<p>1 kg Himbeeren 450 g Zucker 50 g Honig 1 Pck Gelfix Super (3:1, 25 g) 3 El Thymianblättchen 2 El Himbeergeist + etwas zum Ausschwenken</p>	<p>Himbeeren verlesen. Zucker, Honig und Gelfix in einem hohen Topf mischen. Beeren dazugeben und 1 Stunde Saft ziehen lassen.</p> <p>Thymianblättchen fein hacken und zu den Himbeeren geben. Unter Rühren mit einem Kochlöffel bei starker Hitze aufkochen. Ab dem Zeitpunkt des sprudelnden Kochens 3 Minuten bei starker Hitze unter Rühren kochen lassen. Himbeergeist unterrühren. Die sterilen Gläser mit Himbeergeist ausschwenken und sofort die heiße Konfitüre randvoll einfüllen. Gläser mit Twist-off-Deckeln fest verschließen und 5 Minuten auf den Kopf stellen.</p>
---	--