

Rezepte mit Erdbeeren

Marinierte Erdbeeren im Rhabarberschaum

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Rhabarber
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
50 ml Weißwein
50 g Zucker
500 g Erdbeeren
70 g Puderzucker
3 Eiweiß
Zitronenmelisse

Den Rhabarber waschen, putzen, abtropfen lassen, in kleine Stücke schneiden. Vanillezucker, Zitronensaft und Rhabarberstücke in einem Kochtopf bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen. Alles 10 Minuten bei geöffnetem Deckel kochen lassen, zwischendurch umrühren. Den Rhabarber pürieren und kalt stellen.

Weißwein und Zucker in einen kleinen Topf geben und 3-4 Minuten ohne Deckel zu Sirup einkochen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, in Scheiben schneiden. Erdbeeren unter den abgekühlten Sirup geben und kalt stellen.

Puderzucker sieben. Eiweiß und Puderzucker in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad 6 Minuten mit dem Handrührer aufschlagen.

Den abgekühlten Rhabarber vorsichtig unterrühren. Abwechselnd Erdbeeren, Rhabarberschaum und darüber wieder Erdbeeren in Gläser schichten und zuletzt mit Zitronenmelisse garnieren.

Erdbeeren-Quarkcreme

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erdbeeren
Puderzucker nach Bedarf
1 EL Zitronensaft
2 EL saure Sahne
100 ml Sahne
500 g Quark

Ein Drittel der Erdbeeren putzen, halbieren oder vierteln und mit Puderzucker und Zitronensaft marinieren. Den Rest der Erdbeeren putzen und pürieren.

Den Quark mit der sauren Sahne und etwas Puderzucker schaumig rühren. Sahne steif schlagen und unter das Fruchtピューree heben.

Die Quarkmasse abwechselnd mit den Erdbeeren in Dessertgläser füllen und mit Minze dekorieren.

Vor dem Servieren 1/2 Stunde kühl stellen.

Panna Cotta mit Erdbeerensoße

Zutaten:

400 g Sahne
1 Vanilleschote
50 g Zucker
2 Scheibenweiße Gelatine
400 g Erdbeeren
50 g Zucker

Die Sahne in einen Topf geben. Die Vanillestange längs aufschlitzen und mit dem Zucker dazugeben. Alles aufkochen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Gelatine etwa 5 Minuten in etwas kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote aus dem Topf nehmen. Die Gelatine sehr gut ausdrücken und in der heißen Sahne auflösen. Vier Portionsförmchen mit kaltem Wasser ausspülen und mit der Sahnemischung füllen. Die Sahne etwas abkühlen lassen, dann für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Soße die Erdbeeren waschen, von den Stängelansätzen befreien und mit dem Zucker pürieren. Dann durch ein Sieb streichen.

Die gekochte Sahne vor dem Servieren aus den Förmchen lösen. Dazu mit einer Messerspitze zwischen Creme und Formrand entlang fahren. Die Förmchen kurz in heißes Wasser halten, dann die Creme auf vier Teller stürzen. Mit der Erdbeersoße umgießen.

Himmlische Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

250 g große Erdbeeren
100 g Schlagsahne
100 g Frischkäse
½ Pck. Vanillezucker, Zucker oder Süßstoff nach Belieben
½ Pck. Sahnesteif

Die Schlagsahne, Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. In einer anderen Schüssel den abgetropften Käse schaumig rühren. Die Schlagsahne unterrühren.

Die Erdbeeren kreuzweise einschneiden. Mit einem Spritzbeutel die Frischkäse-Sahne-Creme in die Erdbeeren einfüllen.

Ziegenkäse-Erdbeer-Soufflée

Zutaten für 4 Portionen:

4 Eigelbe
120 g Zucker
100 g Erdbeeren
160 g Ziegenfrischkäse
4 Eiweiß
40 g Mehl
etwas Mehl, Butter, Zucker

Die Eigelbe und 40 g Zucker schaumig rühren. Den Ziegenkäse mit etwas Mehl vermengen, bis eine glatte, nicht zu dicke oder zu dünne Masse entsteht. Dann die Eigelb-Zuckermischung der Quarkmasse hinzufügen.

Die Eiweiße und den restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Käsemasse heben. Die Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden und ebenfalls unterheben. Mit etwas Mehl bestäuben und in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen.
Bei 200 °C, 20 bis 25 Minuten backen.

Erdbeeren-Shake mit Buttermilch

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erdbeeren
1 unbehandelte Zitrone
750 ml Buttermilch
200 ml Erdbeereneis
1 Pck. Vanillezucker

Erdbeeren waschen und abtropfen. Einige zum Garnieren beiseite legen, übrige Früchte putzen. Zitrone waschen, mit Küchenpapier trocken reiben. Schale dünn als Spirale abschälen und in Stücke schneiden. Frucht halbieren, Saft auspressen. Buttermilch, Zitronensaft, Eis, geputzte Erdbeeren und Vanillezucker in einen Mixer geben und einige Minuten auf höchster Stufe durchmischen.

Shake auf Gläser verteilen. Mit Erdbeeren, Zitronenspiralen und nach Belieben mit Trinkhalmen oder Cocktailspießchen verzieren.

Erdbeeren-Holunder-Mixgetränk

Zutaten für eine Portion:

60 g Erdbeeren
200 ml Buttermilch
30 g Naturjoghurt
1 EL Holunderblütensirup
60 ml Mineralwasser

Erdbeeren würfeln und in einen Mixbecher geben. Ungefähr die Hälfte der gut gekühlten Buttermilch zufügen und die Erdbeeren pürieren. Restliche Buttermilch dazu geben und den Joghurt darunter mixen.

Mit Holunderblütensirup süßen. Erdbeer-Holunder-Mixgetränk mit kaltem Mineralwasser auffüllen.

Erdbeerkuchen

Zutaten:

4 Eier
200 g Mehl
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Backpulver

Für den Belag:

500 g Erdbeeren
1 Pck. roter Tortenguss
1 Pck. Sahnesteif
Fett für die Form, Paniermehl für die Form

Eier mit Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und so lange schaumig schlagen, bis die Masse ein wenig Luftblasen wirft. Das Mehl sieben, mit Backpulver mischen und dann vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Eiermasse heben.

Backofen auf 175 °C, Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Obstbodenform von 28 cm Durchmesser einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig hinein geben und auf mittlerer Schiene ca. 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe). Der Boden sollte goldgelb-braun sein.

Die Erdbeeren waschen und in Hälften schneiden. Sahnesteif auf dem Boden verteilen und die Erdbeeren darauf geben. Den Tortenguss nach Packungsanleitung kochen und auf den Erdbeerkuchen geben.

Erdbeerentorte mit Quarkcreme

Zutaten:

80 g Butter
5 Eier
200 g Zucker
140 g Mehl
750 g Erdbeeren
Puderzucker
500 g Quark
150 g Vanillejoghurt, Vanille
2 Pck. Vanillezucker
6 Blatt weiße Gelatine
300 ml Sahne
Minzeblättchen

Die Butter schmelzen, die Eier mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Das Mehl darüber sieben, vorsichtig unterheben und die etwas abgekühlte Butter unter rühren. Die Masse in eine gefettete Springform geben. 30 - 40 Minuten bei 160 °C backen.

Frische Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Tortenboden abkühlen lassen und danach waagrecht halbieren. Die untere Hälfte mit einem Tortenring umschließen und mit der Hälfte der Früchte belegen. Den Puderzucker darüber streuen. Den Quark mit Vanillejoghurt und Vanillezucker cremig rühren.

Die Gelatine einweichen, ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. In dünnem Strahl unter die Quarkcreme rühren, danach kühlen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

2/3 der Creme auf den Früchten verteilen. Den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Creme darauf streichen.

Für ca. 3 Std. kühl stellen. Den Ring entfernen und die Torte mit den restlichen Früchten und Minzeblättchen verzieren.

Erdbeerenmarmelade

Zutaten für 7 Gläser, je 200 ml:

1 kg Erdbeeren
500 g Gelierzucker

Zunächst die Erdbeeren gründlich waschen, abtropfen lassen und das Grün entfernen. Dann die Erdbeeren klein schneiden, d.h. vierteln oder achteln.

Die Erdbeerstücke in einem Topf leicht zerdrücken und den Gelierzucker dazu geben. Etwas stehen lassen, noch nicht erhitzen.

In der Zwischenzeit werden die Marmeladengläser sterilisiert. Dazu die Gläser mit den Deckeln (aufgeschraubt) in einem Topf mit Wasser abkochen. Nach dem Kochen das Wasser vorsichtig abgießen und die Gläser mit einem sauberen Tuch heraus nehmen. Dabei auf keinen Fall mit den Fingern die Innenseiten der Gläser oder Deckel berühren.

Nun bringt man den Topf mit der Erdbeer-Zucker-Mischung zum kochen und rührt dabei ständig, damit nichts anbrennt. Für etwa 5 Minuten kochen lassen und die heiße Erdbeermarmelade in die Gläser füllen (randvoll). Die Deckel sofort fest verschrauben. Dann die Gläser einige Minuten auf den Kopf stellen. Nachdem die Marmelade abgekühlt ist die Gläser von Außen gründlich reinigen. Alternativ können die Erdbeeren auch im Mixer zerkleinert werden.

Erdbeergelee mit Holunderblüten

Zutaten für 6 Twist-Off-Gläser, je 250 ml:

1 kg kleine Erdbeeren
1 unbehandelte Zitrone
10 Holunderblüten
20g Gelierpulver 1+1
1 kg Zucker

Die Erdbeeren kalt waschen und putzen. Die Erdbeeren klein schneiden und zerdrücken. In einer Obstpresse ausdrücken oder durch einen Entsafter treiben. Mit dem Saft der Zitrone in ein feines Sieb geben und langsam ablaufen lassen. Holunderblüten waschen, von den Stielen streifen, in ein Mulltuch binden und in den Erdbeersaft legen. Das Gelierpulver und 2 Esslöffel Zucker in einem weiten Topf mischen. Den Saft samt dem Mulltuch dazugeben. Bei mittlerer Hitze rühren, den Saft zum Kochen bringen und eine Minute sprudeln lassen.

Das Mulltuch ausdrücken und entfernen – Blüten im Gelee lassen. Den restlichen Zucker und Zitronensäure in den Saft rühren. Für drei Minuten sprudeln lassen. Nachdem sich der Schaum gesetzt hat, das Gelee in Gläser füllen. Die Gläser fest zuschrauben, auf die Deckel stellen und das Gelee abkühlen lassen