

Erdbeer Milchshake für 4 Gläser



Zutaten:

300 g Erdbeeren (geht auch tiefgefroren)

4 Kugeln Erdbeereis (ca. 200 ml)

400 ml gekühlte Milch

Zubereitung:

Erdbeeren waschen, putzen, große Früchte halbieren. Die Zutaten in einen Standmixer geben und zu einem Getränk verarbeiten.

Tipp: Wer keinen Standmixer hat, weicht einfach auf den Pürierstab aus.

Erdbeer-Joghurt-Muffins

(für 12 Muffins)



Zutaten:

150 gr Erdbeeren, gewaschen & geputzt
1 EL Vanille-Extrakt oder Mark einer Schote
150 gr Zucker
1 Ei
250 gr Joghurt
3 TL Backpulver
280 Mehl
2 EL Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen, das Muffin Blech buttern und mehlen oder mit Papierförmchen bestücken. Die Erdbeeren mit kaltem Wasser waschen, Grün und evtl. schlechte Stellen entfernen. Die Erdbeeren klein schneiden.

In einer Schüssel Zucker, Vanille und Ei verrühren, Joghurt zufügen und kurz unterrühren. Jetzt das Mehl mit Backpulver vermischen und auf 1-2 Etappen unterrühren. Zum Schluss die Erdbeeren vorsichtig unterheben. Den Teig auf die Muffinsförmchen verteilen und auf der mittleren Schiene im Ofen für etwa 15-18 min. backen. Sie sollten goldbraun sein.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer-Bananen-Schlange



Zutaten:

1 Banane

5 Erdbeeren

2 Schokolinsen

Schokoladenkuvertüre

So wird's gemacht:

Erdbeeren und die Banane werden in Scheiben geschnitten.

Eine Erdbeere als Kopf beiseite legen. Unten, für einen besseren Halt, ein Stück abschneiden.

Nun abwechselnd Erdbeeren- und Bananenscheiben schlangenförmig anordnen. Damit die Schlange auch zusammenhält mit Zahnstochern arbeiten.

Die Schokolinsen mit der geschmolzenen Schokolade auf das Gesicht kleben.

Vorsichtig andrücken und antrocknen lassen. Für die Pupillen nochmals zwei kleine Schoko-Kleckse auf die Linsen tupfen.

Marmoriertes Erdbeer-Mascarpone Eis



Zutaten:

500 g Erdbeeren
50 g Puderzucker
2 EL Puderzucker
2 EL Zitronensaft
250 g Mascarpone
200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Eine Eisbehälterform oder eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Auflaufform (ca. 1,5 l) bereitstellen.

Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Die Erdbeeren und 50 g Puderzucker mit dem Zitronensaft fein pürieren. 4 EL Erdbeerpüree für das Marmormuster beiseite stellen.

Mascarpone und 2 EL Puderzucker mit dem Schneebesen des Rührgerätes 5-6 Minuten aufschlagen, das Erdbeerpüree unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben.

Eismasse in die Form füllen und glatt streichen, mit dem Deckel der Form oder der Klarsichtfolie abdecken und anfrieren bis die Masse etwas fest ist. Mit dem Pürierstab alles nochmals durchpürieren. Übriges Erdbeerpüree auf die Eismasse geben, mit einem Holzspieß spiralförmig in die Oberfläche einrühren. Wieder abdecken und über Nacht, mindestens aber 4 Stunden, einfrieren.

Das Erdbeer-Mascarpone-Eis 20-30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und antauen lassen. Dann in Stücke schneiden (2 Messer in heißen Wasserbehälter stellen, dann abwechselnd einsetzen).

Erdbeerkonfitüre für 6 Gläser



Zutaten:

6 Einmachgläser

Einfülltrichter

Schöpfkelle

1 kg Erdbeeren

1 kg Gelierzucker (Anweisungen auf der Packung beachten)

Zubereitung:

Gläser sterilisieren: Wasser mit einem Spritzer Essig (gegen Kalkablagerungen) aufkochen. Gläser und Deckel ca. 10 Minuten abkochen und bis zum Gebrauch im Wasser liegen lassen. Vor dem Befüllen kurz abtropfen lassen (nicht mit Tuch abtrocknen).

1. Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden.
2. Erdbeeren mit dem Zucker in einem Topf mischen.
3. Unter ständigem Rühren aufkochen und einige Minuten leicht sprudelnd zur Konfitüre einkochen, dabei Zeitangaben auf der Gelierzuckerpackung beachten. Nach Belieben pürieren. Schaum mit einem Löffel oder einer Schaumkelle abschöpfen. Kellentest: Bleibt ein breiter Tropfen an der Kelle hängen, ist die Konfitüre fertig.
4. Konfitüre in sterile Gläser bis $\frac{1}{2}$ cm unter den Rand füllen und sofort zuschrauben.
5. Kurz auf den Deckel stellen, auskühlen lassen und Gläser beschriften.

Zuckermenge reduzieren:

Auf 1 kg Früchte 200-500 g Zucker und 2 gestrichene EL Agar-Agar verwenden.

Maulwurfkuchen mit Erdbeeren



Zutaten:

Für den Teig (Schokoladenboden):

4 Eier
100 g Butter
100 g Zucker
60 g Mehl
200 g Haselnüsse, gemahlen
1 Pck. Backpulver
20 g Kakaopulver
200 g Schokostreusel
etwas Milch
1 Prise Salz

Für die Füllung (weiße Creme mit Erdbeeren)

500 g Quark
125 g Mascarpone
50 g Zucker
200 g Sahne
1 Pck. Sahnesteif oder 2 TL San-apart
100 g Erdbeerkonfitüre
500 g Erdbeeren

Zubereitung:

Für den Schokoladenboden sollten alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Zuerst die Eier trennen und die Eiweiße zur Seite stellen. Die Butter mit dem Zucker weißcremig schlagen. Anschließend die Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Kakao und Schokostreusel miteinander vermischen und die trockenen Zutaten zusammen mit der Milch auf niedriger Stufe unter die Eigelb-Butter-Masse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unterheben.

Eine 24 cm Springform einfetten, den Teig hineinfüllen und etwa 35 - 40 Minuten bei vorgeheiztem Backofen und 170 °C Ober- und Unterhitze backen. Den gebackenen Kuchen aus der Springform nehmen und abkühlen lassen.

Mit einem Löffel eine ca. 1 - 2 cm tiefe Teigschicht ausheben. Jedoch muss der Rand des Schokoladenbodens stehen bleiben. Den abgenommenen Teig in einer Schüssel sammeln und mit den Händen klein bröseln. Dieser wird später für die Oberfläche verwendet.

Für die weiße Creme den Quark, die Mascarpone und den Zucker glatt rühren. Die Sahne mit San-apart steif schlagen und unter die cremig verrührte Quarkcreme heben.

Die Marmelade auf dem ausgehöhlten Boden verstreichen. Danach die Erdbeeren putzen und mit der Schnittfläche auf die Marmelade kleben, bis der Boden vollständig bedeckt ist. Die Quarkcreme in Hügelform auf die Erdbeeren verstreichen und die Teigbrösel rundherum auf der Quarkcreme leicht andrücken. Den Kuchen für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, bevor er serviert wird.

Erdbeer-Smoothie für 4 Portionen



Zutaten:

350 g Erdbeeren (es gehen auch Tiefgefrorene)

1 Banane

500 ml Orangensaft

1 El Honig

4 Erdbeere zur Garnitur

Zubereitung:

Erdbeeren putzen, vierteln und auf einem Brettchen oder Gefriertablett einfrieren. Banane schälen. Mit Orangensaft, Honig und gefrorenen Erdbeeren glatt pürieren, in Gläser füllen, mit je einer Erdbeere garnieren und sofort servieren.

Erdbeer-Zitronen Aperitif

für 4 Portionen



Zutaten:

400 g Erdbeeren

200 g Zitronensorbet

400 ml Zitronenlimonade

Zucker

Zitronensaft

Zubereitung:

Zur Deko: Die Gläserländer zuerst in etwas Zitronensaft, dann in Zucker tauchen und beiseitestellen.

Das Zitronensorbet leicht antauen lassen. Die Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Stiele entfernen. Für die Garnitur einige Erdbeeren beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren vierteln und mit dem Sorbet pürieren. In die Gläser füllen und mit Zitronenlimonade auffüllen. Die beiseitegelegten Erdbeeren halbieren, einkerben und an den Glasrand stecken.

Erdbeer-Crumble



Zutaten:

500 g Erdbeeren

200 g Mehl

200 g Zucker

100 g Butter

Vanilleeis oder Vanillesauce

Zubereitung:

Mehl, Zucker Butter in eine Schüssel geben und zu Streuseln kneten. Erdbeeren waschen, putzen und in eine Auflaufform geben, mit den Streuseln bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 10 - 15 Minuten goldbraun backen.

Mit Vanilleeis oder Vanillesauce servieren.