

Rezept für **Erdbeer-Tiramisu**

Rezept für 8 Portionen

Zutaten:

150 ml kalter Espresso
2 EL Amaretto
750 g möglichst kleine Erdbeeren
250 g Mascarpone
250 g Magerquark
80 g Puderzucker
200 ml Schlagsahne
1 Pk. Sahnefestiger
200 g Löffelbiskuits
1 Pk. Vanillezucker



Zubereitung:

1. Espresso mit Amaretto mischen. 300 g Erdbeeren putzen und halbieren.
2. Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel vorsichtig mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren. Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unterheben.
3. Den Boden einer Auflaufform (ca. 26 x 16 cm) mit Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte des Essentos beträufeln. Mit 1/3 Mascarpone-Creme bestreichen und mit den Erdbeerhälften belegen. 1/3 Creme darauf verteilen, mit übrigen Löffelbiskuits belegen und mit übrigem Espresso beträufeln. Übrige Creme locker darauf streichen. Abgedeckt mind. 1 Std. kalt stellen.
4. 150 g Erdbeeren putzen und halbieren. Restliche Erdbeeren putzen, mit Vanillezucker in einem hohen Gefäß fein pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen.
5. Tiramisu in Stücke schneiden, mit Erdbeerpüree und Erdbeerhälften anrichten.

Rezept für
Leckere Erdbeersauce
passend zu Quark, Pudding oder Joghurt

Zutaten:

500 g Erdbeeren
100 g Gelierzucker 2:1
150 g Zucker
1 TL (5g) Zitronensäure



Alle Zutaten 12 Minuten bei 100°C/Stufe 1 kochen.
Anschließend 15 Sekunden vorsichtig pürieren (z.B. TM Stufe 8).

Zubereitung:

Die Sauce in Gläser oder Glasflaschen füllen. Sie ist in etwa so lange haltbar wie Marmelade.

Rezept für **Gedekte Erdbeertorte**

Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier Backrahmen

Eiweißmasse:

5 Eiweiß (Größe M)
1 Pr. Salz
100 g Puderzucker
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
100 g gemahlene Mandeln
40 g Weizenmehl

Erdbeer-Füllung:

1 kg Erdbeeren (möglichst gleich große)
etwa 4 EL Erdbeerkonfitüre

Mascarpone-Creme:

400 g kalte Schlagsahne
2 Btl. Gelatine fix (je 15 g)
1 Pck. Bourbon Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

Zum Verzieren:

Puderzucker

Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen, Backrahmen (26 x 26 cm) daraufstellen.
Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 160°C Heißluft: etwa 140°C

Zubereitung:

Eiweißmasse:

Eiweiß mit Salz in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe aufschlagen. Unter Rühren nach und nach Puder- und Vanille-Zucker hinzufügen und so lange weiterschlagen, bis eine stabile Masse entsteht (dies dauert 6-8 Min.). Mandeln mit Mehl mischen und vorsichtig (am besten mit einem großen Schneebesen) unterheben. Die Hälfte des Teiges im Backrahmen verstreichen, Backrahmen entfernen und backen.
Einschub: Mitte
Backzeit: etwa 22 Min.
Boden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
Übrigen Teig auf die gleiche Weise verstreichen und backen.

Erdbeer-Füllung:

Erdbeeren waschen und putzen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und den gesäuberten Backrahmen darum stellen. Einige Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche an den Backrahmen auf den Boden setzen. Übrige ganze Erdbeeren dicht an dicht auf den Boden stellen.

Mascarpone-Creme:

Sahne mit Gelatine fix steif schlagen. Vanille-Zucker und Finesse zum Schluss kurz unterrühren. Mascarpone mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren und die Sahne unterheben. Die Creme auf den Erdbeeren verstreichen. Den zweiten Boden in etwa 18 Rechtecke (etwa 8 x 4 cm) schneiden und auf die Creme legen. Die Torte mind. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

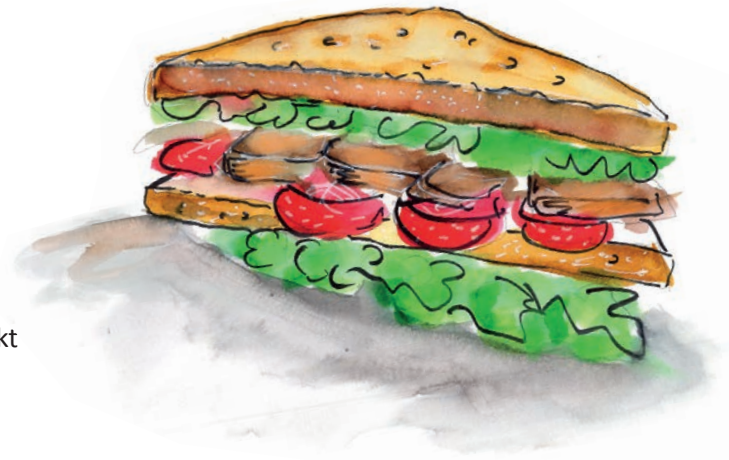


Rezept für **Erdbeer-Hähnchensandwich mit gepfeffertem Frischkäse**

Rezept für 8 Portionen

Zutaten:

4 Hähnchenbrustfilet
2 EL reines Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
200 g Frischkäse, Sorte: cremig-sahnig
2 EL eingelegte grüne Pfefferkörner, grob gehackt
2 Zweige Basilikum
1 Kopf Salatblätter, z. B. Römervalat
250 g Erdbeeren
8 Scheiben Sandwichtoast, Sorte: Vollkorn
8 Zahnstocher oder Partypicker



Zubereitung:

Hähnchenbrustfilet unter fließend kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brustfilets darin rundherum ca. 8-10 Minuten anbraten. Dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Frischkäse in einer Schüssel mit grobgehacktem grünem Pfeffer und in feine Streifen geschnittenem Basilikum verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Toastbrotsscheiben goldgelb tosten und alle Scheiben mit dem gepfefferten Frischkäse bestreichen. Angebratene Hähnchenbrust in Scheiben schneiden. Römervalatherzen und Erdbeeren ebenfalls in Streifen schneiden. Die Hälfte der bestrichenen Toastscheiben zuerst mit Salatstreifen, dann mit Hähnchen- und dann mit Erdbeerscheiben belegen. Die restlichen Toastscheiben (nur mit Frischkäse bestrichen) auf diese auflegen.

Fertige Sandwiches diagonal halbieren und mit jeweils einem Zahnstocher oder Partypicker feststecken.

Rezept für **Erdbeer-Tarte**

Zutaten für 14 Stücke:

Boden

80 g gesalzene Macadamianüsse, 250 g Mehl,
150 g Butter (kalt in kleinen Stücken), 1 Ei (Kl. M),
40 g Zucker

Creme

4 Blätter weiße Gelatine, 1 Vanilleschote,
500 ml Milch, 1 Pk. Vanillepuddingpulver,
50 g Zucker, 250 g Crème fraîche

Belag

1,2 kg Erdbeeren
80 g Gelierzucker (3 :1)
1 Ei Puderzucker



Zubereitung:

1.

Für den Boden die Nüsse klein hacken, mit Mehl, Butter, Ei und Zucker erst mit den Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handrührers), dann mit den Händen zügig zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einem flachen Ziegel formen und in Folie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.

2.

Eine Tarte-Form mit herausnehmbarem Boden (26 cm Ø) fetten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche auf ca. 30 cm Durchmesser rund ausrollen und in die Form legen, den Rand gut andrücken und eventuell begradigen. Boden mehrmals mit der Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad (Gas 2-3, Umluft 170 Grad) auf der untersten Schiene 18-20 Minuten backen.

Boden in der Form auf einem Gitter abkühlen lassen .

3.

Für die Creme Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen.
Vanilleschote längs einschneiden, das Mark herauskratzen.
Vanilleschote und -mark mit 400 ml Milch aufkochen. Puddingpulver, Zucker und restliche Milch glattrühren. Vanilleschote aus der Milch entfernen, Puddingmischung unter Rühren zu geben, erneut aufkochen, 30 Sekunden kochen lassen und in eine Schüssel füllen. Gelatine gut ausdrücken und in der Milchmischung auflösen. Crème fraîche unterrühren.
Creme auf den abgekühlten Tarte-Boden streichen, mit Folie abdecken und mindestens 3 Stunden kalt stellen .

4.

Für den Belag die Erdbeeren waschen und putzen. 300 g Erdbeeren fein pürieren, restliche Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln.
Erdbeerpüree und Gelierzucker in einem Topf mischen, unter Rühren aufkochen und unter Rühren 3 Minuten kochen lassen.
2/3 der Erdbeeren auf die Tarte legen, mit 2/3 vom Guss beträufeln , mit restlichen Erdbeeren und restlichem Guss bedecken. Tarte 1 Stunde kaltstellen.
Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Rezept für **Spaghettieispudding**

Rezept für 8 Portionen

Zutaten:

½ l Milch
200 g Zucker
2 P. Vanillinzucker
40 g Stärke
50 ml Wasser
400 ml Sahne
500 g Magerquark
300 g Erdbeeren (am besten Tiefkühlware)
Etwas geh. weiße Schokolade
oder geh. Mandeln



Zubereitung:

Milch mit Zucker und Vanillinzucker aufkochen. Speisestärke mit Wasser anrühren. Wenn die Milch kocht, Topf von der Herdplatte ziehen, angerührte Speisestärke einrühren, kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen. Quark aufschlagen. Beides unter den kalten Pudding rühren, evtl. etwas Sahne zur Verzierung zurücklassen. Auf ein großes oder mehrere kleine Gefäße verteilen. Erdbeeren pürieren und als Soße zum Pudding reichen oder direkt darüber geben.

Mit weißer Schokolade oder geh. Mandeln und evtl. Sahne verzieren. Kühl stellen.

Tipp: Das Dessert lässt sich gut einen Tag vorher zubereiten. Statt Erdbeeren können auch Preiselbeeren oder anderes Obst dazu serviert werden.