

Erdbeeren & Rhabarber - 200 Rezepte



Titel

Rubrik

Stichworte

Titelübersicht

ANDALUSISCHE ERDBEEREN

APRIKOSEN-KAESEKUCHEN MIT ERDBEERPUEREE

APRIKOSEN-SAHNE AUF ERDBEEREN

BAISERTORTE FÜR DEN MUTTERTAG

BALSAMICO ERDBEEREN

BANANEN AU CARAMEL

BAYERISCHE CREME MIT ERDBEEREN

BEEREN IN WEINGELEEE

BEEREN MARMELADE KALT GERUEHRT

BEEREN-COCKTAIL MIT INGWER-DRESSING

BEEREN-LIKOER

BEEREN-SAHNETORTE

BEERENSUELZE MIT VANILLECREME

BEERENTORTE LIGHT

BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE

BERRY SOUR

BIANCONEVE MIT RHABARBER

BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG

BLACK AND WHITE-TERRINE MIT SUESSEM RHABARBERSALAT

BLAETTERTEIG-FEUELLANTINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN

BLAETTERTEIGSCHNITTEN MIT HIMBEER-RHABARBER-CREME

BLITZMENUE, ERDBEER-AMARETTINI-BECHER

BRUSCHETTA MIT ERDBEEREN

CREME BRULEE MIT RHABARBER

CRUMBLE PIE

DESSERT "PAVLOVA"

EIERKUCHEN MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

EIERLIKOER-EIS MIT ERDBEERSOSSE

EINFACH: SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST

EINGEMACHTER RHABARBER

EISGUGELHUPF MIT ERDBEERGRUETZE

ERDBEER-AMARETTO-KONFITUERE

ERDBEER-BANANEN-SCHWIPS

ERDBEER-CAMPARI-TORTE

ERDBEER-DICKMILCH-SCHNITTEN

ERDBEER-FRISCHKAESE-TORTE

ERDBEER-GRIESS-TOERTCHEN

ERDBEER-JOGHURT-EIS MIT PORTWEIN-SABAYON

ERDBEER-JOGHURT-TORTE LIGHT

ERDBEER-KOKOS-CREME

ERDBEER-KRABBEN-SALAT

ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTE

ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTEN

ERDBEER-NEKTARINEN-TUERMCHEN

ERDBEER-PANCAKES MIT AHORNSIRUP

ERDBEER-PARFAIT

ERDBEER-QUARKKUCHEN

ERDBEER-RHABARBER-BAISER

ERDBEER-RHABARBER-GRATIN

ERDBEER-RHABARBER-TORTE

ERDBEER-RHABARBERSCHAUM

ERDBEER-SABAYON

ERDBEER-SAHNE-OMELETTES

ERDBEER-TARTE

ERDBEER-TRIFLE

ERDBEER-ZITRONE-RUM-KONFITUIERE

ERDBEERBOWLE MIT ZITRONENGRAS

ERDBEERCHUTNEY

ERDBEERCREME IM KOERBCHEN

ERDBEERCREME MIT ZITRONENBAISER

ERDBEERCREMETORTE

ERDBEEREIS IN HIPPENBLUETEN

ERDBEEREN IN WON-TON-KOERBCHEN

ERDBEEREN IN ZITRONENSIRUP MIT JOGHURTMOUSSE

ERDBEEREN MIT GRATINIERTEM ZITRONENSCHAUM

ERDBEEREN MIT QUARKMOUSSE

ERDBEEREN MIT RICOTTA

ERDBEEREN MIT VANILLE-OLIVENOEL

ERDBEERGRATIN MIT PISTAZIEN

ERDBEERKONFITUERE

ERDBEERKONFITUERE MIT PFEFFER (MIKROWELLE)

ERDBEERKRANZ

ERDBEERKUCHEN

ERDBEERKUCHEN VOM BLECH

ERDBEERLIKOER I

ERDBEERLIKOER II

ERDBEERLIKOER III

ERDBEERLIKOER IV

ERDBEERMARMELADE KALT GERUEHRT

ERDBEERROSETTE MIT MANDELSABAYON UND VANILLEEIS

ERDBEERSALAT IN ORANGENSAUCE

ERDBEERSAUCE

ERDBEERSCHAUM AUF MANGOPUEREE

ERDBEERSUPPE MIT SEKT UND BISKUITCROUTONS

ERDBEERTOERTCHEN (LAFER)

ERDBEERTOERTCHEN MIT AMARETTO-CREME UND RHABARBERKOMPOTT

ERDBEERTOERTCHEN VARIANTE

ERDBEERTORTE

ERDBEERTORTE #2

ERDBEERTRAUM

FEINES REISDESSERT

FETTARM: ERDBEER-GRANITA

FETTARM: ERDBEER-SHAKE

FRUCHTIGE ERDBEER-LIMETTEN-KONFITUIERE

FRUCHTSPIESSE MIT GEIST

FRUECHTE SCHMETTERLING

FRUECHTE-MILCHREIS-TOERTCHEN

FRUECHTEKOMPOTT

FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-BOWLE

FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-QUARK-PARFAIT

FUERST-PUECKLERTORTE

GAESTE: MARIENKAEFER-TORTE

GEBACKENE ERDBEEREN MIT WEINSCHAUMSAUCE

GEBRATENER REHRUECKEN MIT ERDBEER-PFEFFERSAUCE

GEEISTE RHABARBERTORTE

GEEISTER DIALOG DER FRUECHTE

GEEISTES ZITRONENSABAYON MIT ERDBEEREN

GEFUELLTE ERDBEEREN MIT JOGHURT-LIMONENSAUCE

GEMISCHTER FRUCHTSALAT MIT NUESSEN

GERAEUCHERTE ENTENBRUST MIT RHABARBERSOSSE

GEROLLTE EIERKUCHEN MIT KAESE-, FISCH-UND FRUCHTFUELLUNG

GEWUERZTRAMINERMOUSSE MIT RHABARBER

GRATINIERTE ERDBEEREN

GRATINIERTE ERDBEEREN MIT MARASCHINO-SABAYON

GRIESSSCHNITTEN MIT RHABARBER

GUGELHUPF VOM BAUERNSCHAFKAESE MIT RHABARBERRAGOUT UN . .

HIMBEERSUPPE MIT ERDBEEREN UND KORIANDER

HONIGCREME MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND ORANGENSAUCE

INGWER-RHABARBER-KOMPOTT

INGWEREIS IN ERDBEER-PUEREE

JOGHURTTORTE AUF RHABARBERKOMPOTT

JOHANNISBEERKUCHEN MIT MANDELBAISER

KALBSRUECKEN MIT RHABARBER

KALTE BEERENSUPPE MIT WEISSER MOUSSE

KARAMELISierter MILCHREIS MIT ERDBEEREN

KEFIR MIT LAVENDEL UND MARINIERTEN FRUECHTEN

LINZER TORTE (SIEGERTORTE)

LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN

MAIFEST: ERDBEERBOWLE

MAIFEST: PIKANTE PASTETCHEN

MAIFEST: RHABARBER-BOWLE

MAIFEST: RHABARBER-KUCHEN MIT BAISER

MARASCHINO-ERDBEEREN

MARINIERTE ERDBEEREN (SIZILIEN)

MARINIERTE ERDBEEREN MIT ZITRONENSORBET

MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA)

MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT

MASCARPONE MIT RHABARBER

MORGENGRUSS

MUERBETEIGPASTETCHEN (SIZILIEN)

MUERBETEIGSCHIFFCHEN MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN

MY SUNSHINE DENISE

NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME

OBSTSALAT MIT KEFIR

OSTER-MENUE: RHABARBERTOERTCHEN MIT ERDBEEREN

OSTERN BRUNCH: QUARK-KABARETT

OSTERN MENUE 3: OBSTSALAT MIT EIERLIKOER-SAHNE

OSTERN: SCHOKO-NUSS-SCHNITTEN MIT VANILLE-SAHNE

PARTYREZEPT: ERDBEER-PARFAIT

PFANNKUCHENAUF LAUF MIT RHABARBERKOMPOTT

PFEFFERMINZ-PARFAIT MIT KARMELISIERTEN ERDBEEREN

PFITTELE MIT ERDBEEREN UND KIRSCHWASSERSCHAUM

PISTAZIEN-DESSERT MIT ERDBEEREN

POULARDE ASIATISCH IM REISTEIG AUF RHABARBERGEMUESE U . .

RETTICH-APFEL-SALAT

RHABARBER INGWER-KOMPOTT

RHABARBER-BIENENSTICH

RHABARBER-CHUTNEY

RHABARBER-ERDBEER-DRINK

RHABARBER-GRATIN

RHABARBER-JOGHURT-RING

RHABARBER-KETCHUP

RHABARBER-REIS-AUFLAUF

RHABARBER-SPEKULATIUSKUCHEN

RHABARBER-TIRAMISU

RHABARBERCRUMBLE

RHABARBERKUCHEN MIT MANDELBAISER

RHABARBERPARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

RHABARBERSCHNITTEN

RHABARBERTOERTCHEN

RHABRABER-ERDBEER-DRINK

ROHER ERDBEERSAFT

ROTE GRUETZE HAMBURGER ART

ROTE GRUETZE MIT VANILLE-SAUCE (RAINER SASS)

ROTE GRUETZE MIT VANILLESAUCE ARD-BUFFET

RUMTOPF KLASSISCH

RUMTOPF MIT ANANAS

SAMBUCA-TORTE

SAVARIN MIT ERDBEEREN

SCHAUMOMELETT MIT ERDBEEREN

SCHMETTERLINGSSALAT

SCHOKO-ERDBEEREN AUF ZITRONEN-JOGHURT

SCHWEINEFILET IN BALSAMICO

SOUFFLE MIT MOHN UND FEINER APFEL-CREME

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ZIEGENKAESE

SPARGELSALAT MIT RHABARBERDRESSING

SUESSER MAISFLADEN MIT ERDBEERBUTTER

TIRAMISU MIT ERDBEEREN

TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT

TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS MIT ERDBEEREN

VANILLE-ERDBEER-SCHNITTE MIT KARMELISIERTEM BLAETTER . .

VANILLECREME MIT ERDBEEREN UND LITSCHIS

VANILLEMOSSE MIT ERDBEERGELEE UND ERDBEER-WALDMEISTE . .

VANILLEPARFAIT MIT RHABARBER

VIERFRUCHTKONFITURE

WAFFELN MIT ERDBEERSAUCE

WEISSWEINBIRNE GEFUELLT MIT FRUECHTERATATOUILLE

WINDSOR-ERDBEERBECHER

ZITRONENCREME MIT GLASIERTEM RHABARBER

ZITRONENJOGHURT MIT ERDBEEREN

ANDALUSISCHE ERDBEEREN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Orangenlikoer
- 2 EL Zucker
- 4 Eigelb
- 100 g Puderzucker
- 125 ml Weisswein
- 1 Orange; die Schale
- 125 ml Sahne
- 1 Orange; Schale in ganz feine Streifen geschnitten

ERFASST *RK* AM 19.04.00 VON

- Ilka Spiess Suedwest-Text Was die Grossmutter
- noch wusste(*)

(*) Spargel und Erdbeeren

Die gewaschenen, entstieltten Erdbeeren halbieren, in eine Schuessel legen, mit dem Likoe betraeufln, den Zucker darueber streuen, umruehren und 1/2 Stunde kuehl stellen.

Eigelb, Puderzucker, Weisswein und abgeriebene Orangenschale miteinander vermengen und im Wasserbad zu einer schaumigen Creme schlagen (nicht kochen). Abkuehlen lassen. Mit der ganz steif geschlagenen Sahne vermischen. Die Creme ueber die marinierten Erdbeeren anrichten, die Orangestreifen darueber verteilen.

Stichworte

Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere

ANDALUSISCHE ERDBEEREN

ERDBEER-RHABARBERSCHAUM

ERDBEERCREME MIT ZITRONENBAISER

ERDBEEREN MIT GRATINIERTEM ZITRONENSCHAUM

GEBACKENE ERDBEEREN MIT WEINSCHAUMSAUCE

GRATINIERTE ERDBEEREN

GRATINIERTE ERDBEEREN MIT MARASCHINO-SABAYON

SAVARIN MIT ERDBEEREN

ERDBEER-RHABARBERSCHAUM

Für 4 Personen

Zutaten

- 160 g Rhabarber
- 65 ml Weisswein
- 65 ml Laeuterzucker (je zur Haelfte Wasser und Kristallzucker aufko- chen)
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Schuss Zimt
- 2 EL Erdbeermark

ERFASST *RK* AM 26.03.01 VON

- Ilka Spiess 3 SAT Aufgegabelt in Oesterreich

1. Den Rhabarber schaelen und in kleine Stuecke schneiden
2. Die Schalen mit dem Wein, dem Laeuterzucker, der Vanilleschote und dem Zimt 5 Minuten lang kochen. Die Fluessigkeit abseihen und das Erdbeermark dazugeben. Die Rhabarberstuecke darin weichkochen und rasch abkuehlen.

Stichworte

Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Stichwortübersicht

Alkohol

FRUCHTSPIESSE MIT
GEIST
BEEREN-LIKOER
RUMTOPF MIT ANANAS
ERDBEERLIKOER I
ERDBEERLIKOER II
ERDBEERLIKOER III
ERDBEERLIKOER IV
MY SUNSHINE DENISE
ERDBEERBOWLE MIT
ZITRONENGRAS
MAIFEST:
ERDBEERBOWLE
MAIFEST: RHABARBER-
BOWLE

Alkoholfrei

RHABARBER-ERDBEER-
DRINK
RHABARBER-ERDBEER-
DRINK
BERRY SOUR

Amaretto

ERDBEER-AMARETTO-
KONFITUERE

Ananas

RUMTOPF MIT ANANAS

Aperitif

FRUEHLINGSFEST:
RHABARBER-BOWLE

Apfel

RETTICH-APFEL-SALAT
SOUFFLE MIT MOHN UND
FEINER APFEL-CREME

Aprikose

MORGENGRUSS

Asien

POULARDE ASIATISCH IM
REISTEIG AUF
RHABARBERGEMUESE U ..

Ketchup

RHABARBER-KETCHUP

Kinder

GAESTE: MARIENKAEFER-
TORTE

Kirsche

FEINES REISDESSERT

Kloesse

TOPFENNOCKERLN MIT
RHABARBERKOMPOTT

Kokosnuss

ERDBEER-KOKOS-CREME

Konfituere

ERDBEER-ZITRONE-RUM-
KONFITUERE
ERDBEERKONFITUERE MIT
PFEFFER (MIKROWELLE)
ERDBEER-AMARETTO-
KONFITUERE
FRUCHTIGE ERDBEER-
LIMETTEN-KONFITUERE

Konserve

RHABARBER-CHUTNEY
FRUECHTEKOMPOTT
EINGEMACHTER RHABARBER
ERDBEERKONFITUERE
VIERFRUCHTKONFITUERE
ERDBEER-BANANEN-
SCHWIPS
ROHER ERDBEERSAFT
FRUCHTSPIESSE MIT GEIST
MORGENGRUSS
ERDBEERCHUTNEY
ERDBEER-ZITRONE-RUM-
KONFITUERE
ERDBEERKONFITUERE MIT
PFEFFER (MIKROWELLE)
ERDBEER-AMARETTO-
KONFITUERE
FRUCHTIGE ERDBEER-

Auflauf

PFANNKUCHENAUF LAUF
MIT RHABARBERKOMPOTT

Backen

JOGHURTTORTE AUF
RHABARBERKOMPOTT
DESSERT "PAVLOVA"
ERDBEERTOERTCHEN
(LA FER)
ERDBEER-TARTE
BEEREN-SAHNETORTE
ERDBEERKUCHEN VOM
BLECH
SAMBUCA-TORTE
ERDBEER-JOGHURT-
TORTE LIGHT
BEERENTORTE LIGHT
ERDBEERKUCHEN
LINZER TORTE
(SIEGERTORTE)
FUERST-PUECKLERTORTE
BLAETTERTEIGSCHNITTEN
MIT HIMBEER-RHABARBER-
CREME
ERDBEERCREMETORTE
MARSALA-TORTE MIT
ERDBEEREN (TOSCANA)
MUERBETEIGPASTETCHEN
(SIZILIEN)
ERDBEER-CAMPARI-
TORTE
ERDBEER-MASCARPONE-
SCHNITTEN
LOCKERER ERDBEER-
GRIESSKUCHEN
TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS
MIT ERDBEEREN
RHABARBERKUCHEN MIT
MANDELBAISER
MARZIPAN-GUGELHUPF
MIT ERDBEERKOMPOTT
RHABARBERSCHNITTEN

LIMETTEN-KONFITUIERE

Koriander

HIMBEERSUPPE MIT
ERDBEEREN UND
KORIANDER

Krabbe

ERDBEER-KRABBen-SALAT

Kuchen

JOGHURTTORTE AUF
RHABARBERKOMPOTT
DESSERT "PAVLOVA"
ERDBEER-TARTE
BEEREN-SAHNETORTE
ERDBEERKUCHEN VOM
BLECH
SAMBUCA-TORTE
ERDBEER-JOGHURT-TORTE
LIGHT
BEERENTORTE LIGHT
ERDBEERKUCHEN
LINZER TORTE
(SIEGERTORTE)
FUERST-PUECKLERTORTE
ERDBEERCREMETORTE
MARSALA-TORTE MIT
ERDBEEREN (TOSCANA)
ERDBEER-CAMPARI-TORTE
ERDBEER-MASCARPONE-
SCHNITTEN
LOCKERER ERDBEER-
GRIESSKUCHEN
RHABARBERKUCHEN MIT
MANDELBAISER
MARZIPAN-GUGELHUPF MIT
ERDBEERKOMPOTT
RHABARBERSCHNITTEN
ERDBEER-QUARKKUCHEN
CRUMBLE PIE
BEERENTORTE MIT WEISSER
SCHOKOLADE
JOHANNISBEERKUCHEN MIT
MANDELBAISER

ERDBEER-QUARKKUCHEN
CRUMBLE PIE
ERDBEERTOERTCHEN
VARIANTE
BEERENTORTE MIT
WEISSER SCHOKOLADE
JOHANNISBEERKUCHEN
MIT MANDELBAISER
NAPOLEON MIT
ERDBEEREN UND
ORANGENCREME
ERDBEERTORTE
SUESSER MAISFLADEN
MIT ERDBEERBUTTER
ERDBEER-FRISCHKAESE-
TORTE
MUERBETEIGSCHIFFCHEN
MIT VANILLECREME UND
ERDBEEREN
BISKUIT MIT
MANDELFUELLUNG
GUGELHUPF VOM
BAUERNSCHAFKAESE MIT
RHABARBERRAGOUT UN ..
PFITTELE MIT ERDBEEREN
UND
KIRSCHWASSERSCHAUM
ERDBEERKRANZ
APRIKOSEN-
KAESEKUCHEN MIT
ERDBEERPUEREE
OSTERN: SCHOKO-NUSS-
SCHNITTEN MIT VANILLE-
SAHNE
RHABARBERTOERTCHEN
OSTER-MENUE:
RHABARBERTOERTCHEN
MIT ERDBEEREN
ERDBEER-RHABARBER-
TORTE
ERDBEERTOERTCHEN MIT
AMARETTO-CREME UND

NAPOLEON MIT ERDBEEREN
UND ORANGENCREME
ERDBEERTORTE
ERDBEER-FRISCHKAESE-
TORTE
BISKUIT MIT
MANDELFUELLUNG
GUGELHUPF VOM
BAUERNSCHAFKAESE MIT
RHABARBERRAGOUT UN ..
ERDBEERKRANZ
APRIKOSEN-KAESEKUCHEN
MIT ERDBEERPUEREE
ERDBEER-RHABARBER-
TORTE
GEEISTE RHABARBERTORTE
RHABARBER-BIENENSTICH
BAISERTORTE FUER DEN
MUTTERTAG
RHABARBER-
SPEKULATIUSKUCHEN
ERDBEERTORTE #2
ERDBEER-SAHNE-OMELETT
GAESTE: MARIENKAEFER-
TORTE
MAIFEST: RHABARBER-
KUCHEN MIT BAISER

Lavendel

KEFIR MIT LAVENDEL UND
MARINIERTEN FRUECHTEN

Likoer

ERDBEERLIKOER I
ERDBEERLIKOER II
ERDBEERLIKOER III
ERDBEERLIKOER IV

Limette

FRUCHTIGE ERDBEER-
LIMETTEN-KONFITUERE

Mais

SUESSER MAISFLADEN MIT
ERDBEERBUTTER

Makrone

ERDBEERTOERTCHEN

RHABARBERKOMPOTT	(LAFER)
GEEISTE	Mandel
RHABARBERTORTE	BISKUIT MIT
RHABARBER-BIENENSTICH	MANDELFUELLUNG
RHABARBERCRUMBLE	Mandeln
FRUECHTE	RHABARBERKUCHEN MIT
SCHMETTERLING	MANDELBAISER
BAISERTORTE FUER DEN	Mango
MUTTERTAG	ERDBEERSCHAUM AUF
ERDBEERCREME IM	MANGOPUEREE
KOERBCHEN	Marmelade
RHABARBER-	ERDBEERKONFITUERE
SPEKULATIUSKUCHEN	VIERFRUCHTKONFITUERE
ERDBEERTORTE #2	BEEREN MARMELADE KALT
ERDBEER-SAHNE-	GERUEHRT
OMELETTS	ERDBEERMARMELADE KALT
GAESTE: MARIENKAEFER-	GERUEHRT
TORTE	MORGENGRUSS
MAIFEST: PIKANTE	Marzipan
PASTETCHEN	MARZIPAN-GUGELHUPF MIT
MAIFEST: RHABARBER-	ERDBEERKOMPOTT
KUCHEN MIT BAISER	Mascarpone
Backofen	ERDBEER-MASCARPONE-
PFANNKUCHENAUF LAUF	SCHNITTE
MIT RHABARBERKOMPOTT	Mikrowelle
Baclen	ERDBEERKONFITUERE MIT
VANILLE-ERDBEER-	PFEFFER (MIKROWELLE)
SCHNITTE MIT	Milch
KARAMELISIERTEM	FRUECHTE-MILCHREIS-
BLAETTER ..	TOERTCHEN
Baiser	ERDBEER-DICKMILCH-
DESSERT "PAVLOVA"	SCHNITTEN
Balsamico	Mohn
BALSAMICO ERDBEEREN	SOUFFLE MIT MOHN UND
Banane	FEINER APFEL-CREME
ERDBEER-BANANEN-	Mousse
SCHWIPS	VANILLEMOSSE MIT
BANANEN AU CAMEL	ERDBEERGELEE UND
Beere	ERDBEER-WALDMEISTE ..
BEEREN-LIKOER	Muerbteig
Beeren	RHABARBERKUCHEN MIT
BEERENSUELZE MIT	MANDELBAISER
VANILLECREME	MUERBETEIGSCHIFFCHEN

	KALTE BEERENSUPPE MIT WEISSER MOUSSE BEEREN-SAHNETORTE BEEREN MARMELADE KALT GERUEHRT ROTE GRUETZE MIT VANILLESAUCE ARD- BUFFET BEEREN-COCKTAIL MIT INGWER-DRESSING		MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN
Beilage	RHABARBER-KETCHUP ERDBEERSAUCE	Nektarine	ERDBEER-NEKTARINEN- TUERMCHEN
Birne	BEERENTORTE LIGHT WEISSWEINBIRNE GEFUELLT MIT FRUECHTERATATOUILLE	Nudel	SCHMETTERLINGSSALAT
Biskuit	BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG	Nuss	GEMISCHTER FRUCHTSALAT MIT NUESSEN
Blaettert.	NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME	Obst	FRUCHTSPIESSE MIT GEIST MARINIERTE ERDBEEREN (SIZILIEN) CRUMBLE PIE ROTE GRUETZE MIT VANILLE- SAUCE (RAINER SASS) KEFIR MIT LAVENDEL UND MARINIERTEN FRUECHTEN OBSTSALAT MIT KEFIR ERDBEEREN MIT QUARKMOUSSE VANILLECREME MIT ERDBEEREN UND LITSCHIS MARASCHINO-ERDBEEREN SCHOKO-ERDBEEREN AUF ZITRONEN-JOGHURT ERDBEER-NEKTARINEN- TUERMCHEN ERDBEEREN IN WON-TON- KOERBCHEN ERDBEERSAUCE OSTERN MENUE 3: OBSTSALAT MIT EIERLIKOER- SAHNE OSTERN BRUNCH: QUARK- KABARETT GEFUELLTE ERDBEEREN MIT JOGHURT-LIMONENSAUCE GEEISTER DIALOG DER FRUECHTE OSTER-MENUE: RHABARBERTOERTCHEN MIT
Blaettertei	ERDBEER-TARTE VANILLE-ERDBEER- SCHNITTE MIT KARAMELISIERTEM BLAETTER ..		
Bowle	FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-BOWLE		
Brot	BRUSCHETTA MIT ERDBEEREN		
Chutney	RHABARBER-CHUTNEY ERDBEERCHUTNEY		
Cocktail			

MY SUNSHINE DENISE

Creme

ERDBEER-KOKOS-CREME
MUERBETEIGSCHIFFCHEN
MIT VANILLECREME UND
ERDBEEREN
VANILLECREME MIT
ERDBEEREN UND
LITSCHIS
ERDBEER-SABAYON

Dessert

WINDSOR-
ERDBEERBECHER
BALSAMICO ERDBEEREN
BEEREN IN WEINGELEEE

Ei

CREME BRULEE MIT
RHABARBER
BAYERISCHE CREME MIT
ERDBEEREN
ERDBEER-RHABARBER-
BAISER

Einfach

APRIKOSEN-
KAESEKUCHEN MIT
ERDBEERPUEREE

Eingelegt

FRUCHTSPIESSE MIT
GEIST

Einlegen

FRUECHTEKOMPOTT
RUMTOPF KLASSISCH

Einmachen

EINGEMACHER
RHABARBER

Eis

BLITZMENUE, ERDBEER-
AMARETTINI-BECHER
ERDBEEREIS IN
HIPPENBLUETEN
EIERLIKOER-EIS MIT
ERDBEERSOSSE
EISGUGELHUPF MIT

ERDBEEREN

EIERKUCHEN MIT
RHABARBER-ERDBEER-
KOMPOTT
ERDBEER-RHABARBER-
TORTE
INGWER-RHABARBER-
KOMPOTT
MARINIERTE ERDBEEREN
MIT ZITRONENSORBET
ZITRONENCREME MIT
GLASIERTEM RHABARBER
FRUECHTE SCHMETTERLING
ERDBEERCREME IM
KOERBCHEN
RHABARBER-JOGHURT-RING
WEISSWEINBIRNE GEFUELLT
MIT FRUECHTERATATOUILLE
BERRY SOUR

Obstbrand

FRUCHTSPIESSE MIT GEIST

Oesterreich

GUGELHUPF VOM
BAUERNSCHAFKAESE MIT
RHABARBERRAGOUT UN ..

Omelette

SCHAUMOMELETT MIT
ERDBEEREN

Orange

HONIGCREME MIT
MARINIERTEN ERDBEEREN
UND ORANGENSAUCE
ERDBEERSALAT IN
ORANGENSAUCE
NAPOLEON MIT ERDBEEREN
UND ORANGENCREME

Paprika

SCHMETTERLINGSSALAT

Pastete

MUERBETEIGPASTETCHEN
(SIZILIEN)

Pfannkuchen

GEROLLTE EIERKUCHEN MIT

ERDBEERGRUETZE	KAESE-, FISCH-UND FRUCHTFUELLUNG
ERDBEER-JOGHURT-EIS	ERDBEER-PANCAKES MIT AHORNSIRUP
MIT PORTWEIN-SABAYON	EIERKUCHEN MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT
ERDBEERROSETTE MIT MANDELSABAYON UND VANILLEEIS	
PFEFFERMINZ-PARFAIT MIT KAMELISIERTEN ERDBEEREN	Pfeffer ERDBEER-KRABBen-SALAT
RHABARBERPARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN	Pfefferminz PFEFFERMINZ-PARFAIT MIT KAMELISIERTEN ERDBEEREN
VANILLEPARFAIT MIT RHABARBER	Pikant MUERBETEIGPASTETCHEN (SIZILIEN)
PARTYREZEPT: ERDBEER-PARFAIT	MAIFEST: PIKANTE PASTETCHEN
FETTARM: ERDBEER-GRANITA	Quark TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT
INGWEREIS IN ERDBEER-PUEREE	BEEREN-SAHNETORTE
ERDBEER-PARFAIT	ERDBEER-QUARKKUCHEN
MARINIERTE ERDBEEREN	ERDBEEREN MIT QUARKMOUSSE
MIT ZITRONENSORBET	FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-QUARK-PARFAIT
Ente GERAEUCHERTE ENTENBRUST MIT RHABARBERSOSSE	OSTERN BRUNCH: QUARK-KABARETT
EINFACH: SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST	
Erbeere ERDBEER-RHABARBER-BAISER	Reh GEBRATENER REHRUECKEN MIT ERDBEER-PFEFFERSAUCE
BLAETTERTEIG-FEUILANTINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN	Reis KAMELISIERTER MILCHREIS MIT ERDBEEREN
Erdbeer RHABARBER-ERDBEER-DRINK	RHABARBER-REIS-AUFLAUF
MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA)	FRUECHTE-MILCHREIS-TOERTCHEN
MARINIERTE ERDBEEREN	FEINES REISDESSERT
	Rettich RETTICH-APFEL-SALAT

(SIZILIEN)	Rhabarber
PFITTELE MIT ERDBEEREN	GRIESSSCHNITTEN MIT
UND	RHABARBER
KIRSCHWASSERSCHAUM	Rhabarber
Erdbeere	RHABARBER-CHUTNEY
HONIGCREME MIT	RHABARBER-TIRAMISU
MARINIERTEN	JOGHURTTORTE AUF
ERDBEEREN UND	RHABARBERKOMPOTT
ORANGENSAUCE	CREME BRULEE MIT
ERDBEERKONFITUERE	RHABARBER
ERDBEER-BANANEN-	EINGEMACHTER RHABARBER
SCHWIPS	TOPFENNOCKERLN MIT
ROHER ERDBEERSAFT	RHABARBERKOMPOTT
ERDBEERTOERTCHEN	POULARDE ASIATISCH IM
(LAFER)	REISTEIG AUF
WINDSOR-	RHABARBERGEMUESE U ..
ERDBEERBECHER	RHABARBER-REIS-AUFLAUF
ERDBEER-TARTE	RHABARBER INGWER-
GEBACKENE ERDBEEREN	KOMPOTT
MIT WEINSCHAUMSAUCE	BIANCONEVE MIT
BLITZMENUE, ERDBEER-	RHABARBER
AMARETTINI-BECHER	RHABARBER-ERDBEER-
KARAMELISIERTER	DRINK
MILCHREIS MIT	BLAETTERTEIGSCHNITTEN
ERDBEEREN	MIT HIMBEER-RHABARBER-
ERDBEERKUCHEN VOM	CREME
BLECH	RHABARBER-GRATIN
ERDBEEREIS IN	RHABARBER-ERDBEER-
HIPPENBLUETEN	DRINK
ERDBEERTRAUM	RHABARBER-KETCHUP
ERDBEER-JOGHURT-	KALBSRUECKEN MIT
TORTE LIGHT	RHABARBER
ERDBEERMARMELADE	ERDBEER-RHABARBER-
KALT GERUEHRT	BAISER
ERDBEERKUCHEN	RHABARBERKUCHEN MIT
BALSAMICO ERDBEEREN	MANDELBAISER
ERDBEERSUPPE MIT SEKT	GEWUERZTRAMINERMOUSSE
UND BISKUITCROUTONS	MIT RHABARBER
EISGUGELHUPF MIT	GERAEUCHERTE
ERDBEERGRUETZE	ENTENBRUST MIT
ERDBEER-TRIFLE	RHABARBERSOSSE
ZITRONENJOGHURT MIT	RHABARBERSCHNITTEN

ERDBEEREN
ERDBEERCREMETORTE
ANDALUSISCHE
ERDBEEREN
RHABARBER-ERDBEER-
DRINK
VANILLEMUSSE MIT
ERDBEERGELEE UND
ERDBEER-WALDMEISTE ..
BAYERISCHE CREME MIT
ERDBEEREN
ERDBEERSALAT IN
ORANGENSAUCE
ERDBEER-CAMPARI-
TORTE
ERDBEER-MASCARPONE-
SCHNITTEN
LOCKERER ERDBEER-
GRIESSKUCHEN
ERDBEER-RHABARBER-
GRATIN
ERDBEER-KOKOS-CREME
ERDBEERSCHAUM AUF
MANGOPUEREE
ERDBEEREN MIT VANILLE-
OLIVENOEL
ERDBEEREN IN
ZITRONENSIRUP MIT
JOGHURTMUSSE
ERDBEEREN MIT RICOTTA
ERDBEER-JOGHURT-EIS
MIT PORTWEIN-SABAYON
TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS
MIT ERDBEEREN
ERDBEER-KRABBen-
SALAT
ERDBEERROSETTE MIT
MANDELSABAYON UND
VANILLEEIS
VANILLE-ERDBEER-
SCHNITTE MIT
KARAMELISIERTEM

VANILLEPARFAIT MIT
RHABARBER
FRUEHLINGSFEST:
RHABARBER-BOWLE
FRUEHLINGSFEST:
RHABARBER-QUARK-
PARFAIT
RHABARBERTOERTCHEN
MASCARPONE MIT
RHABARBER
RHABARBER-JOGHURT-RING
BLACK AND WHITE-TERRINE
MIT SUESSEM
RHABARBERSALAT
RHABARBER-
SPEKULATIUSKUCHEN
MAIFEST: RHABARBER-
KUCHEN MIT BAISER
SPARGELSALAT MIT
RHABARBERDRESSING

Ricotta

ERDBEEREN MIT RICOTTA
TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS
MIT ERDBEEREN

Ruehrteig

JOHANNISBEERKUCHEN MIT
MANDELBAISER

Rum

RUMTOPF KLASSISCH

Rumtopf

RUMTOPF MIT ANANAS

Saft

ROHER ERDBEERSAFT

Sahne

APRIKOSEN-SAHNE AUF
ERDBEEREN

Salat

RETTICH-APFEL-SALAT
SCHMETTERLINGSSALAT
SPARGELSALAT MIT
ERDBEEREN UND
ZIEGENKAESE
SPARGELSALAT MIT

BLAETTER ..	RHABARBERDRESSING
ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTE	Sauce
GRATINIERTE ERDBEEREN	RHABARBER-KETCHUP
ERDBEER-QUARKKUCHEN	ERDBEERSAUCE
MORGENGRUSS	Schokolade
SCHAUMOMELETT MIT ERDBEEREN	BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE
ERDBEERTOERTCHEN VARIANTE	BLACK AND WHITE-TERRINE MIT SUESSEM RHABARBERSALAT
ERDBEERCHUTNEY	Schwein
ERDBEER-ZITRONE-RUM-KONFITUERE	SCHWEINEFILET IN BALSAMICO
NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME	Sekt
ERDBEERTORTE	ERDBEERSUPPE MIT SEKT UND BISKUITCROUTONS
ERDBEERKONFITUERE MIT PFEFFER (MIKROWELLE)	Sirup
ERDBEER-AMARETTO-KONFITUERE	ERDBEER-PANCAKES MIT AHORNSIRUP
FRUCHTIGE ERDBEER-LIMETTEN-KONFITUERE	Souffle
BANANEN AU CAMEL	SOUFFLE MIT MOHN UND FEINER APFEL-CREME
ERDBEERLIKOER I	Spargel
ERDBEERLIKOER II	SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ZIEGENKAESE
ERDBEERLIKOER III	SPARGELSALAT MIT RHABARBERDRESSING
ERDBEERLIKOER IV	EINFACH: SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST
SCHMETTERLINGSSALAT	Suelze
ERDBEER-FRISCHKAESE-TORTE	BEERENSUELZE MIT VANILLECREME
MUERBETEIGSCHIFFCHEN MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN	Suess
RHABARBERPARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN	PFANNKUCHENAUF LAUF MIT RHABARBERKOMPOTT
ERDBEER-DICKMILCH-SCHNITTEN	Suess-speis
APRIKOSEN-SAHNE AUF ERDBEEREN	VANILLEMUSSE MIT ERDBEERGELEE UND ERDBEER-WALDMEISTE ..
PARTYREZEPT: ERDBEER-	Suessspeise
	HONIGCREME MIT

PARFAIT
ERDBEEREN MIT
GRATINIERTEM
ZITRONENSCHAUM
ERDBEERCREME MIT
ZITRONENBAISER
ERDBEEREN MIT
QUARKMOUSSE
SAVARIN MIT ERDBEEREN
ERDBEER-GRIESS-
TOERTCHEN
FETTARM: ERDBEER-
GRANITA
FETTARM: ERDBEER-
SHAKE
MARASCHINO-ERDBEEREN
SCHOKO-ERDBEEREN AUF
ZITRONEN-JOGHURT
BRUSCHETTA MIT
ERDBEEREN
INGWEREIS IN ERDBEER-
PUEREE
ERDBEERBOWLE MIT
ZITRONENGRAS
ERDBEER-NEKTARINEN-
TUERMCHEN
ERDBEEREN IN WON-TON-
KOERBCHEN
ERDBEERKRANZ
ERDBEER-
RHABARBERSCHAUM
GRATINIERTE ERDBEEREN
MIT MARASCHINO-
SABAYON
ERDBEERSAUCE
GEFUELLTE ERDBEEREN
MIT JOGHURT-
LIMONENSAUCE
ERDBEER-SABAYON
ERDBEER-PARFAIT
ERDBEERCREME IM
KOERBCHEN

MARINIERTEN ERDBEEREN
UND ORANGENSAUCE
RHABARBER-TIRAMISU
CREME BRULEE MIT
RHABARBER
TOPFENNOCKERLN MIT
RHABARBERKOMPOTT
GEBACKENE ERDBEEREN
MIT WEINSCHAUMSAUCE
BEERENSUELZE MIT
VANILLECREME
ROTE GRUETZE HAMBURGER
ART
BLITZMENUE, ERDBEER-
AMARETTINI-BECHER
KARAMELISierter
MILCHREIS MIT ERDBEEREN
ERDBEEREIS IN
HIPPENBLUETEN
EIERLIKOER-EIS MIT
ERDBEERSOSSE
ERDBEERTRAUM
GEEISTES
ZITRONENSABAYON MIT
ERDBEEREN
GEMISCHTER FRUCHTSALAT
MIT NUESSEN
RHABARBER-REIS-AUFLAUF
ERDBEERSUPPE MIT SEKT
UND BISKUITCROUTONS
EISGUGELHUPF MIT
ERDBEERGRUETZE
ERDBEER-TRIFLE
RHABARBER INGWER-
KOMPOTT
GRIESSSCHNITTEN MIT
RHABARBER
BIANCONEVE MIT
RHABARBER
ZITRONENJOGHURT MIT
ERDBEEREN
ANDALUSISCHE ERDBEEREN

ERDBEERTORTE #2
ERDBEER-SAHNE-
OMELETTES
MAIFEST:
ERDBEERBOWLE
WAFFELN MIT
ERDBEERSAUCE
ERDBEERGRATIN MIT
PISTAZIEN
EINFACH: SPARGELSALAT
MIT ERDBEEREN UND
ENTENBRUST

Erdnuss

SUESSER MAISFLADEN
MIT ERDBEERBUTTER

Fisch

GEROLLTE EIERKUCHEN
MIT KAESE-, FISCH-UND
FRUCHTFUELLUNG

Fleisch

KALBSRUECKEN MIT
RHABARBER
SCHWEINEFILET IN
BALSAMICO

Frischkaese

ERDBEER-TRIFLE

Friteuse

PFITTELE MIT ERDBEEREN
UND
KIRSCHWASSERSCHAUM

Fruechte

FRUECHTEKOMPOTT
VIERFRUCHTKONFITURE
ROTE GRUETZE
HAMBURGER ART
GEMISCHTER
FRUCHTSALAT MIT
NUESSEN
RUMTOPF KLASSISCH

Gaeste

ERDBEERKUCHEN VOM
BLECH
ERDBEEREIS IN

RHABARBER-GRATIN
MARINIERTE ERDBEEREN
(SIZILIEN)
TIRAMISU MIT ERDBEEREN
BAYERISCHE CREME MIT
ERDBEEREN
ERDBEER-RHABARBER-
GRATIN
ERDBEER-KOKOS-CREME
ERDBEERSCHAUM AUF
MANGOPUEREE
ERDBEEREN IN
ZITRONENSIRUP MIT
JOGHURTMOUSSE
ERDBEEREN MIT RICOTTA
ERDBEER-JOGHURT-EIS MIT
PORTWEIN-SABAYON
ERDBEER-RHABARBER-
BAISER
ERDBEERROSETTE MIT
MANDELSABAYON UND
VANILLEEIS
ERDBEER-MASCARPONE-
SCHNITTE
GEWUERZTRAMINERMOSSE
MIT RHABARBER
GRATINIERT ERDBEEREN
FRUECHTE-MILCHREIS-
TOERTCHEN
SCHAUROMELETT MIT
ERDBEEREN
ROTE GRUETZE MIT VANILLE-
SAUCE (RAINER SASS)
PFEFFERMINZ-PARFAIT MIT
KARAMELISIERTEN
ERDBEEREN
ROTE GRUETZE MIT
VANILLESAUCE
ARD-BUFFET
KEFIR MIT LAVENDEL UND
MARINIERTEN FRUECHTEN
BANANEN AU CARAMEL
BEEREN-COCKTAIL MIT

HIPPENBLUETEN
EIERLIKOER-EIS MIT
ERDBEERSOSSE
SAMBUCA-TORTE
RHABARBERPARFAIT MIT
MARINIERTEN
ERDBEEREN
INGWER-RHABARBER-
KOMPOTT
MAIFEST: RHABARBER-
BOWLE
MAIFEST: PIKANTE
PASTETCHEN
MAIFEST: RHABARBER-
KUCHEN MIT BAISER

Gebaeck

ERDBEERTOERTCHEN
(LAFER)
BLAETTERTEIGSCHNITTEN
MIT HIMBEER-RHABARBER-
CREME
TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS
MIT ERDBEEREN
VANILLE-ERDBEER-
SCHNITTE MIT
KARAMELISIERTEM
BLAETTER ..
ERDBEERTOERTCHEN
VARIANTE
SUESSER MAISFLADEN
MIT ERDBEERBUTTER
MUERBETEIGSCHIFFCHEN
MIT VANILLECREME UND
ERDBEEREN
PFITTELE MIT ERDBEEREN
UND
KIRSCHWASSERSCHAUM
OSTERN: SCHOKO-NUSS-
SCHNITTEN MIT VANILLE-
SAHNE
RHABARBERTOERTCHEN
OSTER-MENUE:

INGWER-DRESSING
FEINES REISDESSERT
RHABARBERPARFAIT MIT
MARINIERTEN ERDBEEREN
OBSTSALAT MIT KEFIR
ERDBEER-DICKMILCH-
SCHNITTEN
VANILLEPARFAIT MIT
RHABARBER
APRIKOSEN-SAHNE AUF
ERDBEEREN
PARTYREZEPT: ERDBEER-
PARFAIT
ERDBEEREN MIT
GRATINIERTEM
ZITRONENSCHAUM
ERDBEERCREME MIT
ZITRONENBAISER
ERDBEEREN MIT
QUARKMOUSSE
SAVARIN MIT ERDBEEREN
SOUFFLE MIT MOHN UND
FEINER APFEL-CREME
ERDBEER-GRIESS-
TOERTCHEN
VANILLECREME MIT
ERDBEEREN UND LITSCHIS
FETTARM: ERDBEER-
GRANITA
MARASCHINO-ERDBEEREN
SCHOKO-ERDBEEREN AUF
ZITRONEN-JOGHURT
BRUSCHETTA MIT
ERDBEEREN
INGWEREIS IN ERDBEER-
PUEREE
ERDBEER-NEKTARINEN-
TUERMCHEN
ERDBEEREN IN WON-TON-
KOERBCHEN
FRUEHLINGSFEST:
RHABARBER-QUARK-

RHABARBERTOERTCHEN
MIT ERDBEEREN
ERDBEERTOERTCHEN MIT
AMARETTO-CREME UND
RHABARBERKOMPOTT
RHABARBERCRUMBLE
FRUECHTE
SCHMETTERLING
ERDBEERCREME IM
KOERBCHEN

Gefluegel

POULARDE ASIATISCH IM
REISTEIG AUF
RHABARBERGEMUESE U ..

Gelee

ERDBEER-BANANEN-
SCHWIPS
BEERENSUELZE MIT
VANILLECREME

Gemuese

SPARGELSALAT MIT
ERDBEEREN UND
ZIEGENKAESE
SPARGELSALAT MIT
RHABARBERDRESSING
EINFACH: SPARGELSALAT
MIT ERDBEEREN UND
ENTENBRUST

Getraenk

FETTARM: ERDBEER-
SHAKE
ERDBEERBOWLE MIT
ZITRONENGRAS

Getraenke

RHABARBER-ERDBEER-
DRINK
RHABARBER-ERDBEER-
DRINK
BEEREN-LIKOER
RUMTOPF MIT ANANAS
ERDBEERLIKOER I
ERDBEERLIKOER II
ERDBEERLIKOER III

PARFAIT
ERDBEER-
RHABARBERSCHAUM
GRATINIERTE ERDBEEREN
MIT MARASCHINO-SABAYON
BLAETTERTEIG-
FEUILLANTINE MIT FRISCHEN
ERDBEEREN
OSTERN MENUE 3:
OBSTSALAT MIT EIERLIKOER-
SAHNE
OSTERN BRUNCH: QUARK-
KABARETT
GEFUELLTE ERDBEEREN MIT
JOGHURT-LIMONENSAUCE
GEEISTER DIALOG DER
FRUECHTE
ERDBEER-SABAYON
INGWER-RHABARBER-
KOMPOTT
MASCARPONE MIT
RHABARBER
ERDBEER-PARFAIT
MARINIERT ERDBEEREN
MIT ZITRONENSORBET
ZITRONENCREME MIT
GLASIERTEM RHABARBER
PISTAZIEN-DESSERT MIT
ERDBEEREN
RHABARBER-JOGHURT-RING
BLACK AND WHITE-TERRINE
MIT SUESSEM
RHABARBERSALAT
WEISSWEINBIRNE GEFUELLT
MIT FRUECHTERATATOUILLE
WAFFELN MIT
ERDBEERSAUCE
ERDBEERGRATIN MIT
PISTAZIEN

Suppe

KALTE BEERENSUPPE MIT
WEISSER MOUSSE

ERDBEERLIKOER IV
MY SUNSHINE DENISE
FRUEHLINGSFEST:
RHABARBER-BOWLE
BERRY SOUR
MAIFEST:
ERDBEERBOWLE
MAIFEST: RHABARBER-
BOWLE

Gratin

RHABARBER-REIS-
AUFLAUF
RHABARBER-GRATIN
ERDBEER-RHABARBER-
GRATIN
ERDBEERGRATIN MIT
PISTAZIEN

Griess

GRIESSSCHNITTEN MIT
RHABARBER
ERDBEER-GRIESS-
TOERTCHEN

Grundrezept

BEEREN MARMELADE
KALT GERUEHRT
ERDBEERMARMELADE
KALT GERUEHRT

Haehnchen

POULARDE ASIATISCH IM
REISTEIG AUF
RHABARBERGEMUESE U ..

Himbeer

BLAETTERTEIGSCHNITTEN
MIT HIMBEER-RHABARBER-
CREME

Himbeere

HIMBEERSUPPE MIT
ERDBEEREN UND
KORIANDER

Info

RUMTOPF KLASSISCH

Ingwer

RHABARBER INGWER-

HIMBEERSUPPE MIT
ERDBEEREN UND
KORIANDER

Teigware

GEROLLTE EIERKUCHEN MIT
KAESE-, FISCH-UND
FRUCHTFUELLUNG
ERDBEER-PANCAKES MIT
AHORNSIRUP
EIERKUCHEN MIT
RHABARBER-ERDBEER-
KOMPOTT

Tiramisu

TIRAMISU MIT ERDBEEREN

Tirol

GERAEUCHERTE
ENTENBRUST MIT
RHABARBERSOSSE

Tomate

SCHMETTERLINGSSALAT

Torte

BEEREN-SAHNETORTE
SAMBUCA-TORTE
LINZER TORTE
(SIEGERTORTE)
FUERST-PUECKLERTORTE
ERDBEERCREMETORTE
ERDBEER-CAMPARI-TORTE
ERDBEERTORTE
ERDBEER-RHABARBER-
TORTE
GEEISTE RHABARBERTORTE
BAISERTORTE FUER DEN
MUTTERTAG

Vorspeise

ERDBEERSALAT IN
ORANGENSAUCE
ERDBEEREN MIT VANILLE-
OLIVENOEL
ERDBEER-KRABBen-SALAT
GERAEUCHERTE
ENTENBRUST MIT
RHABARBERSOSSE

KOMPOTT
BEEREN-COCKTAIL MIT
INGWER-DRESSING
INGWEREIS IN ERDBEER-
PUEREE

Italien
BALSAMICO ERDBEEREN

Joghurt
JOGHURTTORTE AUF
RHABARBERKOMPOTT
ERDBEERTRAUM
ZITRONENJOGHURT MIT
ERDBEEREN
ERDBEEREN IN
ZITRONENSIRUP MIT
JOGHURTMOUSSE
ERDBEER-JOGHURT-EIS
MIT PORTWEIN-SABAYON
FETTARM: ERDBEER-
SHAKE
SCHOKO-ERDBEEREN AUF
ZITRONEN-JOGHURT
RHABARBER-JOGHURT-
RING

Johannisbee
JOHANNISBEERKUCHEN
MIT MANDELBAISER

Kaese
GEROLLTE EIERKUCHEN
MIT KAESE-, FISCH-UND
FRUCHTFUELLUNG
APRIKOSEN-
KAESEKUCHEN MIT
ERDBEERPUEREE
SPARGELSALAT MIT
ERDBEEREN UND
ZIEGENKAESE

Kalb
KALBSRUECKEN MIT
RHABARBER

Kalt
HONIGCREME MIT
MARINIERTEN

Waffel
WAFFELN MIT
ERDBEERSAUCE

Waldmeister
VANILLEMOSSE MIT
ERDBEERGELEE UND
ERDBEER-WALDMEISTE ..

Warm
RHABARBER-REIS-AUFLAUF

Wein
GEWUERZTRAMINERMOSSE
MIT RHABARBER

Wild
GEBRATENER REHRUECKEN
MIT ERDBEER-
PFEFFERSAUCE

Zitrone
ERDBEEREN IN
ZITRONENSIRUP MIT
JOGHURTMOSSE
ERDBEER-ZITRONE-RUM-
KONFITURE

ERDBEEREN UND
ORANGENSAUCE
RETTICH-APFEL-SALAT
KALTE BEERENSUPPE MIT
WEISSER MOUSSE
GEEISTES
ZITRONENSABAYON MIT
ERDBEEREN
BIANCONEVE MIT
RHABARBER
ZITRONENJOGHURT MIT
ERDBEEREN
TIRAMISU MIT ERDBEEREN
ERDBEER-KRABBen-
SALAT
HIMBEERSUPPE MIT
ERDBEEREN UND
KORIANDER

Kefir

KEFIR MIT LAVENDEL UND
MARINIERTEN FRUECHTEN
OBSTSALAT MIT KEFIR

FRUCHTSPIESSE MIT GEIST

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Bananen, nicht zu reif
- 200 g Erdbeeren
- 200 g Kirschen
- 100 g Kandierte Lemonenscheiben
- 500 g Zucker
- 1/2 l Himbeergeist
- 1 Becher Holzspiesschen

ERFASST *RK* AM 03.06.99 VON

- Ilka Spiess & Ulli Fetzter Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Kirschen waschen und entsteinen, Erdbeeren waschen und entstielen, kandierte Lemonen vierteln und zuletzt die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Schnell (damit die Bananen nicht braun werden) die Früchte abwechselnd auf die Spiesse stecken und mit dem Zucker bestreuen.

Wenn die Früchte den ganzen Zucker gezogen haben, die Spiesse vorsichtig in ein Glas schichten und mit dem Himbeergeist aufgiessen. Verschliessen und vier Wochen kühel stehen lassen.

Die Spiesse passen zu Karibik-Mixgetränken und zu Eisbechern.

Stichworte

Alkohol, Eingelegt, Konserven, Obst, Obstbrand

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Eingelegt, Alkohol, Obstbrand, Obst

FRUCHTSPIESSE MIT GEIST

BEEREN-LIKOER

Für 2 Flaschen

Zutaten

- 500 g Gemischte Beeren; z. B. Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren und Johannisbeeren)
- 1 Orange; die Schale
- 1 Gewuerznelke
- 1/2 l Himbeergeist
- 1/2 l Trockener Rotwein
- 300 g Weisser Kandis

ERFASST *RK* AM 13.07.00 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

Beeren verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren putzen, Johannisbeeren von den Rispen streifen. Beeren, Orangenschale und Nelke in ein grosses Einmachglas (ca. 1 l Inhalt) fuellen. Mit Himbeergeist auffuellen und verschliessen. Bei Zimmertemperatur 6-8 Wo-chen ziehen lassen. Beeren auf ein Mulltuch oder feines Sieb geben und abtropfen lassen. Beeren dabei leicht ausdruecken. Flussigkeit dabei auffangen. Rotwein und Kandis unter Ruehren 3-5 Minuten koecheln lassen, bis sich der Kandis geloest hat. Abkuehlen lassen. Dann mit der Beerenflussigkeit verruehren. Alles nochmal durch ein Mulltuch oder feines Sieb giessen. Likoer in saubere Flaschen giessen und verschliessen. Mindestens 4-6 Wochen ziehen lassen.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten (ohne Wartezeit) Haltbarkeit 1 Jahr

Stichworte

Alkohol, Beere, Getraenke

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkohol, Beere

BEEREN - LIKOER

APRIKOSEN-KAESEKUCHEN MIT ERDBEERPUEREE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Eigelb (Kl. M)
- Salz
- 160 g Puderzucker
- 200 g Kalte Butter
- Mehl zum Bearbeiten
- 6 groß. Aprikosen (a 100 g)
- 4 Eier (Kl. M)
- 500 g Magerquark
- 110 g Zucker
- 30 g Speisestaerke
- 1 TL Backpulver
- 3 EL Aprikosenkonfituere
- 750 g Erdbeeren
- 4 EL Mandellikoer

ERFASST *RK* AM 24.03.01 VON

- Ilka Spiess Essen & Trinken 6/1997

1. Das Mehl auf die Arbeitsflaeche schuetten, in die Mitte eine Mulde druecken. Eigelb, 2 El Eiswasser und 1 Prise Salz hineingeben. 100 g Puderzucker darueber sieben. Die Butter in Floeckchen auf dem Rand verteilen.
2. Von der Mitte aus alles zu einem glatten Teig verkneten und 15 Minuten kalt stellen. Die Arbeitsflaeche duenn mit Mehl bestaeuben und den Teig darauf zu einem Kreis von 36 cm Durchmesser ausrollen. In eine Tarteform (32 cm Durchmesser) legen, den Teigrand hochziehen und dicht nebeneinander einschneiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und weitere 15 Minuten kalt stellen. Dann mit Pergamentpapier auslegen und mit den Huelsenfruechten bedecken.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 175 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15 Minuten vorbacken. Den Boden auf ein Kuchengitter stellen und das Papier mit den Huelsenfruechten abnehmen. Die Hitze auf 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) herunterschalten.
4. Die Aprikosen halbieren, entsteinen, blanchieren, abschrecken und haeuten. 3 Eier trennen. Den Quark mit dem Eigelb und dem ganzen Ei, 70 g Zucker, der Staerke und dem Backpulver verruehren. Das Eiweiss mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig giessen und glatt streichen, die Aprikosen hineinssetzen.
5. Auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen. Dann mit dem Rost auf den Backofenboden stellen und weitere 5 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkuehlen lassen.
6. Die Konfituere erhitzen und durch ein Sieb streichen, die Aprikosen damit glasieren und mit 10 g Puderzucker bestaeuben. Fuer die Sauce die Erdbeeren putzen, mit dem restlichen Puderzucker und dem Mandellikoer puerieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Sauce zum Kuchen servieren.

NAEHRWERTE:

Fett in g: 17, Kohlenhydrate in g: 58, kcal: 449 kJ: 1881

Stichworte	Backen, Einfach, Kaese, Kuchen
Titel - Rubrik - Stichworte	

Backen, Kuchen, Kaese, Einfach

APRIKOSEN-KAESEKUCHEN MIT ERDBEERPUEREE

Rubrikübersicht

Backen, Gebaeck

Backen, Gebaeck, Erdbeere

Backen, Gebaeck, Friteuse, Erdbeer

Backen, Gebaeck, Himbeer, Rhabarber

Backen, Gebaeck, Mais, Erdnuss

Backen, Gebaeck, Makrone, Erdbeere

Backen, Gebaeck, Muerbteig, Creme, Erdbeere

Backen, Gebaeck, Obst

Backen, Gebaeck, Obst, Erdbeere

Backen, Gebaeck, Rhabarber

Backen, Gebaeck, Ricotta, Erdbeere

Backen, Kuchen

Backen, Kuchen, Baiser

Backen, Kuchen, Birne

Backen, Kuchen, Biskuit, Mandel

Backen, Kuchen, Biskuit, Schokolade

Backen, Kuchen, Blaettert., Erdbeere, Orange

Backen, Kuchen, Erdbeer

Backen, Kuchen, Erdbeere

Backen, Kuchen, Erdbeere, Blaettertortei

Backen, Kuchen, Erdbeere, Gaeste

Backen, Kuchen, Erdbeere, Quark

Backen, Kuchen, Joghurt, Rhabarber

Backen, Kuchen, Kaese, Einfach

Backen, Kuchen, Kinder

Backen, Kuchen, Marzipan

Backen, Kuchen, Muerbteig, Rhabarber, Mandeln

Backen, Kuchen, Obst

Backen, Kuchen, Oesterreich

Backen, Kuchen, Rhabarber

Backen, Kuchen, Rhabarber, Gaeste

Backen, Kuchen, Ruehrteig, Johannisbeere

Backen, Kuchen, Torte

Backen, Kuchen, Torte, Beeren, Quark

Backen, Kuchen, Torte, Erdbeere

Backen, Kuchen, Torte, Gaeste

Backen, Kuchen, Torte, Obst

Backen, Pikant, Gaeste

Backen, Pikant, Pastete

Backofen, Auflauf, Suess

Baclen, Gebaeck, Erdbeere, Blaettertei

Beilage, Sauce, Ketchup, Rhabarber

Beilage, Sauce, Obst, Erdbeere

Dessert

Dessert, Erdbeere

Dessert, Erdbeere, Balsamico, Italien

Fleisch, Kalb, Rhabarber

Fleisch, Schwein

Gefluegel, Haehnchen, Rhabarber, Asien

Gemuese, Salat, Spargel, Kaese

Gemuese, Salat, Spargel, Rhabarber

Gemuese, Spargel, Erdbeere, Ente

Getraenk, Alkohol, Erdbeere

Getraenk, Joghurt, Erdbeere

Getraenke, Alkohol, Ananas, Rumtopf

Getraenke, Alkohol, Beere

Getraenke, Alkohol, Cocktail

Getraenke, Alkohol, Erdbeere

Getraenke, Alkohol, Gaeste

Getraenke, Alkohol, Likoer, Erdbeere

Getraenke, Alkoholfrei, Obst

Getraenke, Alkoholfrei, Rhabarber, Erdbeer

Getraenke, Alkoholfrei, Rhabarber, Erdbeere

Getraenke, Aperitif, Bowle, Rhabarber

Grundrezept, Marmelade, Beeren

Grundrezept, Marmelade, Erdbeere

Info, Fruechte, Einlegen, Rum

Konserven, Chutney, Erdbeere

Konserven, Chutney, Rhabarber

Konserven, Eingelegt, Alkohol, Obstbrand, Obst

Konserven, Einlegen, Fruechte

Konserven, Einmachen, Rhabarber

Konserven, Gelee, Erdbeere, Banane

Konserven, Konfituere, Erdbeere, Amaretto

Konserven, Konfituere, Erdbeere, Limette

Konserve, Konfituere, Erdbeere, Mikrowelle

Konserve, Konfituere, Erdbeere, Zitrone

Konserve, Marmelade, Erdbeere

Konserve, Marmelade, Erdbeere, Aprikose

Konserve, Marmelade, Fruechte

Konserve, Saft, Erdbeere

Salat, Kalt, Rettich, Apfel

Salat, Nudel, Paprika, Tomate, Erdbeere

Suess-speis, Mousse, Erdbeere, Waldmeister

Suessspeise

Suessspeise, Banane, Erdbeere

Suessspeise, Beeren

Suessspeise, Beeren, Ingwer

Suessspeise, Beeren, Suelze, Gelee

Suessspeise, Brot, Erdbeere

Suessspeise, Creme, Erdbeere

Suessspeise, Creme, Erdbeere, Kokosnuss

Suessspeise, Creme, Obst

Suessspeise, Ei, Erbeere, Rhabarber

Suessspeise, Ei, Erdbeere

Suessspeise, Ei, Rhabarber

Suessspeise, Eis, Erdbeere

Suessspeise, Eis, Erdbeere, Gaeste

Suessspeise, Eis, Erdbeere, Joghurt

Suessspeise, Eis, Gaeste

Suessspeise, Eis, Ingwer, Erdbeere

Suessspeise, Eis, Pfefferminz

Suessspeise, Eis, Rhabarber

Suessspeise, Erbeere

Suessspeise, Erdbeere

Suessspeise, Erdbeere, Eis

Suessspeise, Erdbeere, Frischkaese

Suessspeise, Erdbeere, Gratin

Suessspeise, Erdbeere, Mango

Suessspeise, Erdbeere, Mascarpone

Suessspeise, Erdbeere, Milch

Suessspeise, Erdbeere, Ricotta

Suessspeise, Erdbeere, Sekt

Suessspeise, Erdbeere, Zitrone, Joghurt

Suessspeise, Fruechte

Suessspeise, Fruechte, Nuss

Suessspeise, Gratin, Erdbeere

Suessspeise, Gratin, Rhabarber

Suessspeise, Griess, Erdbeere

Suessspeise, Griess, Rhabaraber

Suessspeise, Joghurt, Erdbeere

Suessspeise, Kalt

Suessspeise, Kalt, Erdbeere, Orange

Suessspeise, Kalt, Joghurt, Erdbeere

Suessspeise, Kalt, Rhabarber

Suessspeise, Kalt, Tiramisu

Suessspeise, Kefir, Lavendel, Obst

Suessspeise, Kloesse, Quark, Rhabarber

Suessspeise, Obst

Suessspeise, Obst, Birne

Suessspeise, Obst, Eis

Suessspeise, Obst, Erdbeer

Suessspeise, Obst, Erdbeere

Suessspeise, Obst, Erdbeere, Nektarine

Suessspeise, Obst, Erdbeere, Quark

Suessspeise, Obst, Gaeste

Suessspeise, Obst, Joghurt, Erdbeere

Suessspeise, Obst, Kefir

Suessspeise, Obst, Rhabarber, Joghurt

Suessspeise, Omelette, Erdbeere

Suessspeise, Quark, Obst

Suessspeise, Quark, Rhabarber

Suessspeise, Reis, Erdbeere

Suessspeise, Reis, Kirsche

Suessspeise, Reis, Milch

Suessspeise, Rhabarber

Suessspeise, Rhabarber, Ingwer

Suessspeise, Sahne, Erdbeere

Suessspeise, Schokolade, Rhabarber

Suessspeise, Souffle, Apfel, Mohn

Suessspeise, Waffel, Erdbeere

Suessspeise, Warm, Gratin, Rhabarber, Reis

Suessspeise, Wein, Rhabarber

Suppe, Kalt, Beeren

Suppe, Kalt, Himbeere, Koriander

Teigware, Pfannkuchen, Kaese, Fisch

Teigware, Pfannkuchen, Obst

Teigware, Pfannkuchen, Sirup

Vorspeise, Ente, Rhabarber, Tirol

Vorspeise, Erdbeere

Vorspeise, Erdbeere, Orange

Vorspeise, Kalt, Erdbeere, Krabbe, Pfeffer

Wild, Reh

Backen, Gebaeck

ERDBEERTOERTCHEN MIT AMARETTO-CREME UND RHABARBERKOMPOTT

OSTERN: SCHOKO-NUSS-SCHNITTEN MIT VANILLE-SAHNE

RHABARBERCRUMBLE

ERDBEERTOERTCHEN MIT AMARETTO-CREME UND RHABARBERKOMPOTT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 60 g Loeffelbiskuits
- 8 EL Bittermandellikoer; z.B. Amaretto
- 500 g Kleine Erdbeeren
- 2 Blatt Weisse Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Milch
- 50 g Zucker
- 4 Eigelb Kl. M
- 350 g Rhabarber
- 2 EL Orangenlikoer z. B. Grand Marnier
- 70 g Creme fraiche
- 30 ml Schlagsahne
- 10 g Puderzucker; und etwas zum Bestaeuben
- 20 g Pistazien; grob gehackt

1. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und 6 Ringe 8 cm Durchmesser daraufsetzen. Die Loeffelbiskuits grob zerbrechen, als Boeden in die Ringe geben und mit je 1 EL Amaretto traenken.

2. Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, putzen und laengshalbieren.

3. Fuer die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschote laengs aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Die Schote beiseite legen.

4. Milch, 20 g Zucker, Eigelb und Vanillemark verruehren und im heissen Wasserbad mit einem Schneebesen in 2-3 Minuten cremig aufschlagen. Die Gelatine abtropfen lassen und in der warmen Creme aufloesen. Die Creme im kalten Wasserbad schlagen, bis sie ganz leicht zu stocken beginnt. Die Creme mit dem restlichen Amaretto wuerzen und auf den getraenkten Biskuits verteilen.

5. Die Erdbeerhaelften mit den Spitzen nach oben leicht in die Creme druecken. 1 Stunde kalt stellen.

6. Inzwischen den Rhabarber putzen, laengs halbieren und in 5 cm langeStifte schneiden. Rhabarber mit restlichem Zucker, Orangenlikoer und der Vanilleschote in einen Topf geben und zugedeckt etwa 4 Minuten kochen, vom Herd nehmen und zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Das Rhabarberkompott danach bis zum Servieren kalt stellen.

7. Creme fraiche mit Sahne und Puderzucker glattruehren.

8. Die Erdbeertoertchen mit den Ringen auf sechs Teller setzen. Mit einem Messer zwischen Ring und Creme entlangfahren, um den Ring zu loesen. Die Ringe entfernen. Die Erdbeeren mit Puderzucker bestaeuben. Rhabarberkompott und Creme fraiche neben den Toertchen anrichten und vor dem Servieren mit Pistazien bestreuen.

Stichworte

Backen, Gebaeck

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Erdbeere

ERDBEERTOERTCHEN VARIANTE

ERDBEERTOERTCHEN VARIANTE

Für 10 Stueck

BAISERMASSE

- 150 g Mandelblaettchen
- 4 Eiweiss (Kl. M), 200 g Zucker

FUELLUNG

- 1/4 l Fluessige Schlagsahne
- 125 ml Milch
- Salz
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 30 g Zucker
- 30 g Speisestaerke
- 50 g Halbbitter-Kuvertuere
- 5 Loeffelbiskuits
- 3 EL Orangenlikoer
- 700 g Erdbeeren
- 200 g Rotes Johannisbeergelee

ERFASST *RK* AM 29.06.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juni 2000

1. Fuer die Baisermasse den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Mandelblaettchen auf einem Backblech verteilen und auf der 2. Einschubleiste von unten 6-8 Minuten goldbraun roesten (Gas 2-3, Umluft 150 Grad). Die Mandeln abkuehlen lassen und fein zerdruecken. Eiweiss in einem Schneekessel mit den Quirlen des Handruehrers auf hoechster Stufe steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Dann ueber heissem Wasserdampf weitere 5 Minuten schlagen. Die Mandeln unter den Eischnee heben. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 11 portionsweise mit der Baisermasse fuellen. 10 Ovale von ca. 10 cm Laenge und 7 cm Breite auf das Papier spritzen. Mit der restlichen Baisermasse einen Rand auf die Boeden spritzen (Foto A). Die Toertchen auf der 3. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad 30-45 Minuten backen (Gas 1, Umluft 100 Grad). Im ausgeschalteten Ofen auskuehlen lassen.

2. Schlagsahne, Milch, Salz und die aufgeschlitzte Vanilleschote in einen Topf geben. Eigelb, Zucker und Speisestaerke mit etwas Milch glattruehren, wieder in den Topf geben und zum Kochen bringen. Unter Ruehren kurz durchkochen und abkuehlen lassen. Die Toertchen vom Papier loesen, aber auf dem Blech lassen. Die Kuvertuere grob hacken und im heissen Wasserbad schmelzen. Den Boden der Toertchen damit auspinseln. Jeweils 1/2 Biskuit hineinlegen und mit Likoer traenken. Die Schote aus der Creme entfernen. Die Creme glattruehren, in einen Spritzbeutel mit Lochtuelle Nr. 5 fuellen, ueber den Biskuit spritzen.

3. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Dicht an dicht auf die Creme legen, leicht andruecken. Das Gelee ca. 1 Minute kochen. Im kalten Wasserbad so lange ruehren, bis es leicht dickfluessig wird, dann mit einem Pinsel auf die Erdbeeren streichen.

Pro Stueck 7 g E, 19 g F, 50 g KH = 409 kcal (1714 kJ)

Stichworte	Backen, Erdbeere, Geback	Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Friteuse, Erdbeer

PFITTELE MIT ERDBEEREN UND KIRSCHWASSERSCHAUM

PFITTELE MIT ERDBEEREN UND KIRSCHWASSERSCHAUM

Für 1 Rezept

Zutaten

- 125 ml Milch
- 30 g Butter
- Salz
- 70 g Mehl
- 1 Schuss Backpulver
- 4 Eier (Gew.-Kl. 2)
- 1 1/2 l Oel zum Fritieren
- 500 g Erdbeeren
- 140 g Zucker
- 1 Eigelb (Gew.-Kl. 2)
- 5 EL Kirschwasser
- 1 TL Zimtpulver

ERFASST *RK* AM 25.02.01 VON

- Ulli Fetzter Essen & Trinken

1. Die Milch mit der Butter und 1 Prise Salz zum Kochen bringen. Mehl und Backpulver mischen, in die Milch schuetten, Topf vom Herd ziehen und alles mit einem Holzloeffel verruehren. Topf wieder auf den Herd stellen. So lange weiteruehren, bis sich ein glatter Teigkloss bildet. Leicht abkuehlen lassen, dann 2 Eier nacheinander mit den Knethaken des Handruehrers einruehren. Das naechste Ei erst dann dazugeben, wenn das vorherige gut eingearbeitet ist.

2. Das Oel zum Fritieren auf 170 Grad erhitzen. Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit 50 g Zucker mischen.

3. Die restlichen Eier und das Eigelb mit dem Kirschwasser und 40 g Zucker in einem Schneekessel verruehren. Ueber dem heissen Wasserbad mit dem Schneebesen cremig-dicklich aufschlagen. Anschliessend im kalten Wasserbad kalt schlagen.

4. Aus dem Teig mit einem Teeloeffel kleine Kloesschen ausstechen und portionsweise im heissen Oel in etwa 6-8 Minuten goldbraun ausbacken. Erst wenden, wenn die Unterseite goldbraun ist. Die Pfittele auf Kuechenpapier abtropfen lassen.

5. Den restlichen Zucker mit dem Zimt mischen und die Pfittele darin wenden.

6. Die Pfittele mit den Erdbeeren auf Tellern anrichten. Den Kirschwasserschaum noch mal aufruehren und darauf verteilen.

Stichworte

Backen, Erdbeer, Friteuse, Geback

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Himbeer, Rhabarber

BLAETTERTEIGSCHNITTEN MIT HIMBEER-RHABARBER-CREME

BLAETTERTEIGSCHNITTEN MIT HIMBEER-RHABARBER-CREME

Für 6 Portionen

CREME

- 200 g Rhabarber
- 350 g Himbeeren
- 50 g Johannisbeergelee
- 2 Blatt Rote Gelatine
- 2 Vanilleschoten
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 70 g Zucker
- 150 ml Schlagsahne

BLAETTERTEIG

- 300 g Blätterteig (TK)
- Mehl fuer die Arbeitsflaeche
- 130 g Zucker
- 30 g Puderzucker

ERFASST *RK* AM 07.04.00 VON

- Ilka Spiess Essen & Trinken Maerz 2000

1. Fuer die Creme den Rhabarber putzen (eventuell abziehen), in schmale Stuecke schneiden und mit 200 g Himbeeren und Johannisbeergelee in einem Topf in 20 Minuten dicklich einkochen. Das Kompott in einen hohen Ruehrbecher geben, mit dem Schneidstab fein puerieren und kalt stellen.

2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Vanilleschoten aufschlitzen, das Mark herauskratzen und zusammen mit Eigelb und Zucker in 7 Minuten cremig aufschlagen. Das Fruchtpueree unterheben. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen, ebenfalls unterruehren. Die Creme kalt stellen. Schlagsahne steif schlagen. Sobald die Creme anfaengt zu gelieren, die Schlagsahne unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit grosser Sternuelle fuellen und kalt stellen.

3. Fuer den Blätterteig die Teigplatten nebeneinanderlegen und auftauen lassen. Teigplatten wieder uebereinanderlegen, auf der bemehlten Arbeitsflaeche zu einem Quadrat von 30x30 cm ausrollen. Mit einem runden, gezackten Ausstecher (7 cm Ø) dicht an dicht 12 Taler ausstechen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

4. Den Zucker auf der Arbeitsflaeche flach ausstreuen. Die Teigtaler nacheinander auf den Zucker legen und mit einer Kuchenrolle zu einem ca. 18 cm langen Oval ausrollen, dabei einmal wenden, damit der Zucker sich in den einkochen lassen. Die Speisestaerke mit etwas kaltem Wasser glattruehren, in die Sauce ruehren, mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Stichworte

Backen, Gebaeck, Himbeer, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Mais, Erdnuss

SUESSER MAISFLADEN MIT ERDBEERBUTTER

SUESSER MAISFLADEN MIT ERDBEERBUTTER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 150 g Weizenvollkornmehl
- 150 g Feines Maismehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Schuss Meersalz
- 1 Tasse Joghurt
- 1/2 Tasse Honig
- 2 Eier
- 4 EL Oel

FUER DIE BUTTER

- 250 g Erdbeeren
- 1 Zitrone; den Saft
- 150 g Butter
- 2 Becher Vanillezucker

ERFASST *RK* AM 31.07.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Meersalz in einer Schuessel vermischen. Den Joghurt, den Honig, die Eier und das Oel dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Duenne Fladen ausrollen, in eine bemehlte Springform oder Pizzaform legen und im Ofen 10 Minuten bei 200 Grad backen. In der Zwischenzeit die Erdbeeren putzen, waschen und puerieren. Den Zitronensaft dazugeben und die Butter schaumig schlagen.

Die Erdbeeren zu der Butter geben und mit Vanillezucker suessen. Mit dem Schneebesen kraeftig verschlagen und im Kuehlschrank erstarren lassen. Die Maisfladen mit der Erdbeerbutter servieren.

Stichworte

Backen, Erdnuss, Gebaeck, Mais

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Makrone, Erdbeere

ERDBEERTOERTCHEN (LAFER)

ERDBEERTOERTCHEN (LAFER)

Für 10 Stueck

MAKRONENMASSE

- 400 g Marzipanrohmasse
- 130 g Zucker
- 2 Eier (Gew. -Kl. 2)
- 50 g Mehl

ZITRONENCREME

- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 2 Zitronen (unbehandelt)
- 2 Eigelb (Gew. -Kl. 2)
- 50 g Zucker
- 1/4 l Schlagsahne

BELAG

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Rotes Johannisbeergelee

ERFASST *RK* AM 20.06.99 VON

- Ulli Fetzter Aus Johann Lafers Frische Kueche,
- Geniessen auf gut deutsch.

1. Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Eier nach und nach untermischen. Mehl untermuehren. Masse 30 Minuten quellen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen, im Abstand von 6 cm 10 Kreise (D=8cm) markieren.
3. Die halbe Menge Makronenmasse in einen Spritzbeutel (Lochtuelle 6) geben. Spiralen in die Kreise spritzen.
4. Restliche Masse in den Spritzbeutel (Sterntuelle 6) geben. Auf den Rand der Spiralen kleine Rosetten setzen.
5. Die Toertchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste v.u. bei 200 Grad 20 Minuten backen (Gas 3, Umluft 15 Min./160 Grad). Die Toertchen auf ein Kuchengitter legen, in der Mitte etwas eindruecken und auskuehlen lassen.
6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von 1 Zitrone die Schale duenn abreiben, beide Fruechte auspressen.
7. Eigelb, Zucker, 4 EL Zitronensaft und die Zitronenschale im heissen Wasserbad mit den Quirlen des Handruehrers dicklich-cremig aufschlagen. Gelatine ausdruecken und darin aufloesen. Masse kaltruehren, bis sie leicht dicklich wird. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Creme heben.
8. Die Creme in einen Spritzbeutel (Lochtuelle 10) fuellen und leicht kuppelfoermig in die Mitte der Toertchen spritzen.
9. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, je nach Groesse halbieren oder vierteln und auf die Toertchen verteilen.
10. Johannisbeergelee glattruehren und einmal aufkochen lassen, im kalten Wasserbad kaltruehren, bis es dickfluessig ist. Mit einem Pinsel duenn auf die Erdbeeren streichen.

Zubereiten: 60 Minuten : Pro Stueck : 8 g E, 23 g F, 49 g KH - 443 kcal (1851 kJ)

Stichworte

Backen, Erdbeere, Geback, Makrone

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Muerbteig, Creme, Erdbeere

MUERBETEIGSCHIFFCHEN MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN

MUERBETEIGSCHIFFCHEN MIT VANILLECREME UND ERDBEEREN

Für 12 Stueck

Zutaten

- 500 ml Milch
- 150 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 4 Eigelb (Kl. L)
- 30 g Speisestaerke
- 30 g Mehl
- 200 g Erdbeeren
- 200 ml Schlagsahne
- 100 g Johannisbeergelee
- 12 Muerbeteigschiffchen

ERFASST *RK* AM 21.10.00 VON

- Ilka Spiess Johann Lafer essen & trinken
- Oktober 2000

1. Milch mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. Eigelb mit Staerke und Mehl glattruehren. Die Haelfte der Milch langsam dazugiesen und glattruehren.

1. Die Eimilch zurueck in den Topf mit der restlichen Milch giessen, unter Ruehren langsam aufkochen. Die Creme in eine Schuessel geben, auskuehlen lassen.

3. Erdbeeren waschen, putzen und evtl. halbieren. Schlagsahne steif schlagen und unter die abgekuehlte Creme heben. Gelee in einem Topf erwaermen.

4. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle Nr. 10 fuellen und in die Muerbeteigschiffchen (Extra Rezept) spritzen. Die Erdbeeren durch das Johannisbeergelee ziehen und auf die Creme setzen.

Stichworte

Backen, Creme, Erdbeere, Gebaeck, Muerbteig

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Obst

FRUECHTE SCHMETTERLING

OSTER-MENUE: RHABARBERTOERTCHEN MIT ERDBEEREN

FRUECHTE SCHMETTERLING

Für 1 Rezept

RUEHRTEIG

- 150 g Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 4 Tropfen Zitronen-Aroma
- 1 Schuss Salz
- 3 Eier (Grosse M)
- 200 g Weizenmehl
- 2 TL Backpulver; gestrichen
- 1 EL (-2) Milch

FUELLUNG

- 3 EL Erdbeerkonfituere
- 500 g Gekuehlte Schlagsahne
- 2 Becher Sahnesteif
- 2 Becher Vanillezucker

BELAG

- 500 g Erdbeeren
- 2 Kiwis

ZUM VERZIEREN

- Einige ganze Erdbeeren
- 1/2 Geschaelte Kiwi
- 1 Langer Holzspiess
- 2 Runde Lollis

Ruehrteig: Margarine mit dem Handruehrgeraet (Ruehrbesen) geschmeidig ruehren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zitronen- Aroma, Salz unter Ruehren zufuegen. Jedes Ei etwa 172 Minute unterruehren. Mehl und Backin mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen unterruehren (nur soviel Milch verwenden, dass der Teig schwerreissend vom Loeffel faellt). Den Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, nur Boden gefettet) fuellen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heissluft: etwa 160 Grad (nicht vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 40 Minuten

Boden aus der Form loesen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stuerzen, erkalten lassen und einmal waagerecht durchschneiden.

Fuellung: Unteren Boden mit Konfituere bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 1/3 der Sahne auf den Boden streichen, mit oberem Boden bedecken, Gebaeck in der Mitte halbieren und beide Haelften mit der restlichen Sahne bestreichen. "Fluegel" mit der runden Seite zueinander auf eine Platte legen und dabei einen kleine Zwischenraum frei lassen.

Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Scheiben schneiden. Kiwi schaelen, evtl. laengs halbieren und in Scheiben schneiden. "Fluegelhaelften" mit dem Obst belegen.

Zum Verzieren: Erdbeeren als "Koerper" und die Kiwi als "Kopf" auf den Holzspiess stecken und zwischen die Gebaeckhaelften legen. Lollis als "Fuehler" anlegen.

Stichworte

Backen, Gebaeck, Obst

Titel - Rubrik - Stichworte

OSTER-MENUE: RHABARBERTOERTCHEN MIT ERDBEEREN

Für 1 Rezept

TEIG

- 70 g Glattes Mehl
- 70 g Butter
- 30 g Staubzucker
- 2 Eidotter

BELAG

- 400 g Rhabarber
- 3 EL Staubzucker

UEBERGUSS

- 125 ml Sahne
- 5 Eidotter

GARNITUR

- 1/4 kg Erdbeeren
- Minzeblaettchen
- 1 EL Gehackte Pistazien
- Butter
- Staubzucker
- Evtl. Kakao

1. Mehl mit Butter verbroeseln, mit Zucker vermengen und mit den Dottern rasch zu einem Teig verkneten. Teig in Frischhaltefolie einschlagen und ca. 15 Minuten kuehl rasten lassen.

2. Rhabarber schaelen, in kleine Wuerfel schneiden, mit Zucker bestreuen, zudecken und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Backrohr auf 170 Grad vorheizen. Teig ca. 1/2 cm dick ausrollen. 6 Tartelettefoermchen mit Butter ausstreichen, mit dem Teig auslegen und im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten backen.

3. Rhabarberwuerfel in einem Sieb gut abtropfen lassen. Obers und Dotter versprudeln. Rhabarberwuerfel in den Tartelettefoermchen verteilen und mit der Obersmischung uebergiessen. Toertchen ca. 10 Minuten backen.

4. Erdbeeren waschen, putzen, gut trocken tupfen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren sternfoermig auf die Teller legen und mit Staubzucker bestreuen. Toertchen aus den Formen heben, auf den Erdbeeren anrichten und mit Minze und Pistazien garnieren. Teller eventuell mit Kakao oder Staubzucker bestreuen (besonders huebsch sieht es aus, wenn man eine Schablone verwendet; z. B. eine Gabel).

370 kcal / EW: 6 g / Fett: 27 g / KH: 24 g

Stichworte

Backen, Gebaeck, Obst

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Obst, Erdbeere

ERDBEERCREME IM KOERBCHEN

ERDBEERCREME IM KOERBCHEN

Für 1 Rezept

TEIG

- 60 g Sahne
- 60 ml Weisses Traubensaft
- 1 EL Zucker
- 1/2 TL Abgeriebene
- Zitronenschale
- 1 Schuss Salz
- 120 g Mehl
- Fett fuer das Waffeleisen

CREME

- 250 g Erdbeeren
- 1/2 Orange; den Saft
- 1 EL Zitronensaft
- 3 EL Zucker
- 150 g Mascarpone
- 50 g Sahne

Fuer den Teig die Sahne, den Traubensaft, den Zucker, die Zitronenschale und das Salz gut verruehren. Das Mehl sieben und loeffelweise darunter mischen. Den Teig 1 Stunde kuehl ruhen lassen. Das Waffeleisen einfetten und aufheizen.

Eine aprikosengrosse Teigkugel in die Mitte des Waffeleisens geben, das Eisen zuklappen und die Waffeln nicht zu stark backen. Auf diese Weise 4 groessere duenne Waffeln backen. Die Waffeln sofort nach dem Backen jeweils in eine kleine Schale druecken und Koerbchen formen.

Fuer die Creme etwa 3/4 der Erdbeeren waschen, entstielen, klein schneiden und im Mixer mit dem Orangen- und dem Zitronensaft puerieren. Alles durch ein feines Sieb streichen und mit dem Zucker vermischen.

Mascarpone unter das Erdbeerpueree mischen. Die Sahne steif schlagen, ebenfalls unter die Creme ziehen und etwa 1 Stunde kuehl stellen. Inzwischen die restlichen Erdbeeren in Scheibchen schneiden.

Die Creme in einen Spritzbeutel mit gezackter Tuelle fuellen und in die Koerbchen spritzen. Diese auf grosse Teller setzen und mit den Erdbeerscheibchen garnieren.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Gebaeck, Obst

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Rhabarber

RHABARBERTOERTCHEN

RHABARBERTOERTCHEN

Für 8 Stueck

TEIG

- 200 g Mehl
- 1 Schuss Salz
- 100 g Weiche Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 1 Ei
- 1/2 TL Geriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- Fett fuer die Muffinmulden

FUELLUNG

- 2 Stangen Rhabarber; ca. 150 g)
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g Sahnequark
- 2 EL Schlagsahne

AUSSERDEM

- 400 g Erdbeeren

Mehl, Salz, Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Zitronenschale mit den Knethaken des Handruehrers zu einem glatten Teig ruehren.

Muffinmulden kraeftig fetten. Den Teig in 8 gleichgrosse Stuecke teilen, zu Kugeln rollen und jeweils in die Formen geben. Mit einem Teeloeffel rundherum am Rand so hochdruecken, dass man die Teigmulden gut fuellen kann. Teig kuehlen, bis die Fuellung vorbereitet ist.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Rhabarber putzen, waschen und in etwa 1/2 cm breite Stuecke schneiden. Dabei die faserige Schale entfernen. Stuecke mit der halben Menge Zucker bestreuen und 10 Minuten ziehen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft fuer die Erdbeeren auffangen.

Das Ei trennen. Quark mit der Sahne, dem Eigelb und 1 EL vom verbliebenen Zucker glatt ruehren. Das Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen und unterziehen.

Erst die Rhabarberstuecke in die Teigmulden verteilen, darauf die Quarkcreme mit einem Essloeffel setzen.

Das Muffinblech auf dem Backrost in die heisse Backofenmitte schieben. Toertchen etwa 30 Minuten backen, bis die Quarkhaube aufgegangen und gebraeunt ist. Im abgeschalteten Ofen bei geoeffneter Tuer noch 5 Minuten ruhen lassen.

Herausnehmen und im Muffinblech weitere 10 Minuten ruhen lassen. Toertchen auf ein Kuchengitter stuerzen, sofort wieder wenden und lauwarm abkuehlen lassen.

Erdbeeren waschen, abzupfen und nach Wunsch zerkleinern. Mit dem Rhabarbersaft mischen und bis zum Servieren zugedeckt ziehen lassen.

Die Toertchen mit gruenem Rhabarber zum roten Kompott vereinen die typischen Farben der Karwoche.

Stichworte

Backen, Geback, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Gebaeck, Ricotta, Erdbeere

TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS MIT ERDBEEREN

TUTTIFRUTTI-DOUGHNUTS MIT ERDBEEREN

Für 10 Stueck

Zutaten

- 250 g Mehl
- 100 ml Milch
- 125 g Zucker
- 20 g Frische Hefe
- 3 Eigelb (Kl. L)
- 35 g Weiche Butter
- Salz
- 75 g Kandierte Kirschen
- 3 Zitronen
- 300 g Frischkaese
- 200 g Ricotta
- 100 g Puderzucker
- 50 ml Schlagsahne
- 4 EL Orangenlikoer
- 50 g Orangeat
- 25 g Zitronat
- Mehl zum Bearbeiten
- 600 g Erdbeeren
- 2 l Oel zum Fritieren

ERFASST *RK* AM 13.05.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Mai 2000

1. Das Mehl in eine Schuessel sieben und in die Mitte eine Mulde druecken. Die Milch mit 25 g Zucker leicht erwaermen, die Hefe hineinkruemeln und glattruehren. Die Hefemilch in die Mulde giessen und mit etwas Mehl vom Rand bedecken. Eigelb, Butter in Stueckchen und etwas Salz auf dem Mehrrand verteilen. Alles von der Mitte aus mit den Knethaken zusammenarbeiten und schnell zu einem glatten Teig kneten. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Inzwischen die kandierten Kirschen kleinschneiden. Die Zitronenschale fein abreiben und den Zitronensaft auspressen. Den Frischkaese mit Ricotta, 50 g Puderzucker, Sahne, Orangenlikoer und 1/3 der Zitronenschale glattruehren und kalt stellen.

3. Den restlichen Zucker in einem Topf goldbraun schmelzen, die restliche Zitronenschale zugeben, mit 10 EL Zitronensaft abloeschen und den Karamel 5 Minuten bei milder Hitze kochen lassen.

4. Kirschen, Orangeat und Zitronat unter den Teig kneten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsflaeche zu einer etwa 40 cm langen Rolle formen und in 9 gleich grosse Stuecke schneiden. Die Stuecke zu glatten Kugeln formen, etwas flach druecken und mit einem Ausstecher (2 cm Ø) die Mitte ausstechen. Aus den Teigresten den zehnten Doughnut formen. Die Doughnuts auf einer leicht bemehlten Arbeitsflaeche weitere 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

5. Inzwischen die Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden.

6. Das Oel auf 170 Grad erhitzen. Die Doughnuts darin in 3-4 Portionen auf jeder Seite 4-5 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Kuechenpapier abtropfen lassen und dick mit dem restlichen Puderzucker besieben.

7. Die Erdbeeren auf 10 kleinen Tellern verteilen. Die Frischkaesecreme portionsweise durch die Kartoffelpresse daraufpressen und alles mit dem Zitronenkaramel betraeufln. Die Doughnuts daraufsetzen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Pro Stueck 10 g E, 30 g F, 61 g KH = 561 kcal (2348 kJ)

Stichworte

Backen, Erdbeere, Geback, Ricotta

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen

RHABARBER - BIENENSTICH

RHABARBER-BIENENSTICH

Für 1 Rezept

Zutaten

- 375 g Mehl
- 1 Becher Trockenhefe
- 650 ml Milch
- 75 g Butter/Margarine
- Salz
- 1 Ei Kl. M
- 200 g Zucker
- 700 g Rhabarber
- 2 EL Honig
- 250 ml Schlagsahne
- 100 g Mandelblaettchen
- 3 Blatt Weisse Gelatine
- 1 Becher Vanille-Puddingpulver
- 2 Becher Vanillezucker

1. Mehl in eine Schuessel sieben, Hefe, 150 ml lauwarme Milch, weiches Fett, 1 Prise Salz, Ei und 50 g Zucker zugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min. gehen lassen.

2. Rhabarber putzen, waschen, in schraege, schmale Stuecke schneiden. Honig, 100 g Zucker und 6 Ei Sahne aufkochen, Mandelblaettchen unterruehren. Masse etwas abkuehlen lassen.

3. Teig nochmals gut durchkneten, auf einem mit Backpapier belegten Backblech duenn ausrollen. Auf eine Teighaelfte den Rhabarber legen, die andere Haelfte mit der Mandelmasse bestreichen. Weitere 15 Min. gehen lassen. Dann im heissen Ofen bei 180 Grad auf der untersten Schiene 30 Min. backen Gas 2-3, Umluft 25 Min. bei 160 Grad. Abkuehlen lassen.

4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanillepudding mit restlicher Milch und restlichem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Die ausgedruckte Gelatine darin aufloesen und kalt stellen. oebriige Sahne und Vanillezucker steif schlagen, unter den abgekuehlten Pudding heben.

5. Mandelteighaelfte in 12 gleich grosse Rechtecke teilen. Um die Rhabarberhaelfte einen 4 cm hohen Streifen aus Alufolie setzen, Vanillecreme daraufstreichen, Mandelstuecke nebeneinander darauflegen. 1 Std. kalt stellen.

Stichworte

Backen, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Baiser

DESSERT "PAVLOVA"

DESSERT "PAVLOVA"

Für 1 Rezept

FUER DEN BAISERBODEN

- 4 Eiweiss
- 125 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 15 g Speisestaerke
- 1/2 TL Vanillearoma
- 1 TL Essig

FUER DEN BELAG

- 1/2 l Schlagsahne
- 2 EL Puderzucker
- 150 g Erdbeeren
- 5 Kiwis
- 6 Passionsfruechte
- 1 Banane
- 1 Zitrone; den Saft
- 1/2 TL Vanillearoma

ERFASST *RK* AM 15.04.99 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Eiweiss steif schlagen, nach und nach 100 g Zucker unterschlagen.

Den Restzucker und Puderzucker mit dem Loeffel unterruehren. Speisestaerke darauf sieben und einarbeiten. Vanilleextrakt zugeben, alles mit 1 TL Essig verschlagen.

Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Den Baiser bei 150 Grad ca. 90 Minuten backen. Er sollte weiss und trocken sein.

Die Schlagsahne steif schlagen, mit 2 EL Puderzucker und dem Vanilleextrakt wuerzen.

Die Fruechte vorbereiten: Erdbeeren, Kiwis und Bananen in Scheiben schneiden, Passionsfruechte halbieren. Das Obst mit etwas Zitronensaft bestreichen, damit es die Farbe nicht verliert. Dann die Fruechte auf dem Baiserboden verteilen.

Tip: Den Baiserboden am besten ueber Nacht im Backofen backen, und zwar bei 120 Grad (die Ofentuer einen Spalt offen lassen). Im Sommer kommen als Belag auch Stachelbeeren, Himbeeren oder Rhabarber in Frage.

Stichworte Backen, Baiser, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Birne

BEERENTORTE LIGHT

BEERENTORTE LIGHT

Für 1 Rezept

FUER DEN TEIG

- 100 g Mehl
- 1 Schuss Backpulver
- 20 g Mandeln; ohne Schale gemahlen
- 2 TL Flüssige Diätsüesse
- 1 Eigelb
- 25 g Weiche Margarine

FUER DIE FUELLUNG

- 1/2 Becher Weisse gemahlene Gelatine
- 3 EL Kaltes Wasser
- 250 g Dickmilch
- 2 TL Flüssige Diätsüesse

FUER DEN BELAG

- 100 g Rote Johannisbeeren
- 100 g Brombeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Erdbeeren

FUER DEN GUSS

- 1/4 l Wasser
- 1 TL Flüssige Diätsüesse
- 1 Becher Tortenguss; rot oder weiss

ERFASST *RK* AM 10.11.99 VON

- Ilka Spiess

Fuer den Teig alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, mindestens 30 Minuten im Kuehlschrank ruhen lassen. Danach nochmals kurz durchkneten und den Boden einer Sprigform (22 cm Durchmesser) damit auslegen. Aus dem Teigrest eine Rolle formen und als Rand in die Form druecken. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei etwa 200 Grad 15 bis 20 Minuten backen. Nach dem Backen aus der Form loesen und erkalten lassen.

Fuer die Fuellung Gelatine mit Wasser anruehren und 10 Minuten quellen lassen. Dickmilch mit Diätsüesse verruehren. Gequollene Gelatine unter Ruehren erwaermen bis sie aufgeloeset ist und unter die Dickmilch ruehren. Auf den erkalteten Tortenboden giessen und kalt stellen.

Fuer den Belag die Beeren gut waschen und trocknen, grosse Erdbeeren halbieren, auf die gelierte Dickmilchmasse geben. Den Tortenguss mit Wasser und Diätsüesse zubereiten, ueber den Beeren verteilen und erstarren lassen.

ergibt ca. 12 Stueck, pro Stueck etwa 92 kcal = 390 kJ

Stichworte

Backen, Birne, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Biskuit, Mandel

BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG

BISKUIT MIT MANDELFUELLUNG

Für 1 Rezept

Zutaten

- 5 Eigelb
- 2 EL Lauwarmes Wasser
- 3 EL Akazienhonig
- 5 Eiweiss
- 130 g Dinkel; feingemahlen

FUELLUNG

- 60 g Mandeln
- 1/2 l Sahne
- Vanille
- Akazienhonig
- 250 g Obst der Saison z.B. Erdbeer, Kiwi, Birne

ERFASST *RK* AM 23.01.01 VON

- Ilka Spiess

Fuer den Teig die Eigelb, das Wasser und den Honig circa 30 Minuten sehr fest schlagen, bis die Masse steif wird. Das Eiweiss zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Das Dinkelmehl unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Bei 220 - 250 Grad circa 10 Minuten backen.

Fuer die fuellung die Mandeln fein mahlen und in einer Pfanne trocken roesten, bis sie duften. Die Sahne steif schlagen, mit Vanille und Honig abschmecken. Anschliessend die Mandeln unterziehen. Obst ganz klein wuerfeln.

Die Mandel-Sahnemasse auf dem gebackenen Teig gleichmaessig verstreichen, einen Rest zurueckbehalten. Das kleingeschnittene Obst auf die Mandelsahne streuen und den Teig aufrollen. Die restliche Sahne aussen um den Teig verstreichen und mit schoenen Obststueckchen verzieren.

Stichworte

Backen, Biskuit, Kuchen, Mandel

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Biskuit, Schokolade

BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE

BEERENTORTE MIT WEISSER SCHOKOLADE

Für 12 Stuecke

FUER DEN BISKUIT

- 50 g Zartbitter-Kuvertuere
- 3 Eier (Grosesse M)
- 125 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1/4 TL Backpulver

FUER DIE MOUSSE

- 150 g Weisse Kuvertuere
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 2 Eier (Grosesse M)
- 200 g Sahnequark
- 200 g Schlagsahne

FUER DEN BELAG

- 600 g Gemischte Beeren (z.B. Heidelbeeren, Brombeeren,
- Erdbeeren und Himbeeren) oder --
- 1 kg Aprikosen
- 1 Becher Klarer Tortenguss
- 125 ml Johannisbeernektar

ERFASST *RK* AM 06.07.00 VON

- Ilka Spiess meine familie und ich

1. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Zartbitter-Kuvertuere in einer Schuessel im warmen Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eiweisse steif schlagen. Zucker nach und nach unterruehren. Eigelbe mit Kuvertuere vermischen, unter die Eiweiss-Masse ruehren. Mehl und Backpulver unterheben. Masse in die Backform fuellen, im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 30 Minuten backen. Biskuit auskuehlen lassen.
3. Inzwischen fuer die Mousse weisse Kuvertuere in Stuecke brechen, in einer Schuessel im warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine nach Packungsangabe einweichen und auflösen. Eier in einer Schuessel im warmen Wasserbad schaumig ruehren. Kuvertuere und Gelatine einruehren. Quark untERMischen. Etwas abkuehlen lassen.
4. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokocreme heben.
5. Biskuitboden mit einem Tortenring umschliessen. Schokocreme darauf geben und glatt streichen. 2 Stunden zum Festwerden in den Kuehlschrank stellen.
6. Beeren waschen und verlesen, Torte damit belegen. Guss mit 1/8 l Wasser und Nektar nach Packungsangabe zubereiten und duenn ueber die Fruechte ziehen. Erstarrten lassen. Tortenring entfernen und die Torte bis zum Servieren kuehl stellen.

Vorbereitungszeit: 60 Minuten, Backzeit: 30 Minuten

Bitte beachten: Torte muss 2 Stunden kuehl stehen

Stichworte	Backen, Biskuit, Kuchen, Schokolade
	Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Blaettert., Erdbeere, Orange

NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME

NAPOLEON MIT ERDBEEREN UND ORANGENCREME

Für 1 Rezept*

Zutaten

- 450 ml Milch
- 75 g Zucker
- 6 Eigelb (Kl. M)
- 20 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 125 g Orangenmarmelade
- 40 ml Orangenlikoer
- Zucker zum Bestreuen
- 500 g TK-Blaetterteig; 6 Platten aufgetaut
- Mehl zum Bearbeiten
- 250 g Himbeeren
- 250 g Erdbeeren
- Puderzucker zum Bestaeuben

ERFASST *RK* AM 18.07.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juli 2000

* 10 Stuecke

1. Die Milch mit der Haelfte des Zuckers aufkochen. Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig schlagen. Mehl und Staerke daraufsieben und unterarbeiten. Mit der Milch vermischen und in einem Topf unter staendigem Ruehren aufkochen und 1 Minute kraefftig kochen lassen. Mit der Orangenmarmelade und dem Orangenlikoer verruehren. In eine Schuessel geben, die Oberflaeche mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet, und vollstaendig auskuehlen lassen. (Die Creme kann am Vortag zubereitet werden und im Kuehlschrank mit Klarsichtfolie abgedeckt aufbewahrt werden.)

2. Jeweils 3 Blaetterteigplatten aufeinanderlegen und auf einer bemehlten Arbeitsflaeche auf 45 cm Laenge ausrollen. Dann in 40x12 cm grosse Rechtecke schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit Backpapier bedecken und mit einem zweiten Backblech oder einem Gitter beschweren. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 20 Minuten backen, waehrend der letzten 5 Minuten das zweite Backblech entfernen. Teigplatten auf einem Gitter vollstaendig auskuehlen lassen.

3. Die Himbeeren verlesen und die Erdbeeren waschen und putzen. Erdbeeren halbieren.

4. Die abgekuehlte Creme durch ein Sieb streichen und glattruehren. Mit einem Spritzbeutel 1/2 der Creme auf eine der Teigplatten spritzen und mit den Himbeeren und Erdbeeren belegen. Restliche Creme auf die Beeren spritzen und die zweite Teigplatte daraufsetzen. Mit Puderzucker bestaeubt servieren.

Dazu passt eine Sauce aus in Schlagsahne zerlassener Bitterschokolade.

: Pro Stueck (bei 10 Stuecken) 8 g E, 18 g F, 50 g KH = 405 kcal

Stichworte

Backen, Blaettert., Erdbeere, Kuchen, Orange

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Erdbeer

MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA)

MARSALA-TORTE MIT ERDBEEREN (TOSCANA)

Für 1 24_cm_form

FUER DEN TEIG

- 140 g Mehl
- 60 g Butter
- 6 EL Trockener Marsala
- 1 Schuss Salz
- Butter; fuer die Form
- Mehl; zum Arbeiten
- Huelsenfruechte; zum Blindbacken

ZABAIONE-FUELLUNG

- 6 Eigelb
- 60 g Zucker
- 1/4 l Trockener Marsala

FUER DEN BELAG

- 750 g Erdbeeren
- Etwas Puderzucker
- Schlagsahne; nach Belieben

ERFASST *RK* AM 14.04.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich Italien 04/2000

1. Mehl auf eine Arbeitsflaeche sieben. Die weiche Butter in Stuecken daraufgehen und mit den Fingern unter das Mehl mengen. Masse zwischen den Handflaechen reiben, bis eine glatte Mischung entstanden ist. Eine Mulde formen, Marsala und Salz hineingeben. Alles mit einer Gabel verruehren, dann mit den Haenden kneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. Zur Kugel geformt, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 1 Stunde in den Kuehlschrank legen.

2. Form mit Butter einfetten. Den Backofen auf 190 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Teig nochmals durchkneten.

Auf bemehlter Arbeitsflaeche duenn zu einem Kreis von etwa 40 cm ausrollen. Die Form damit vollstaendig auslegen, ueberstehenden Teig abschneiden. Am Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Alufolie auf den Teig legen und mit Huelsenfruechten beschweren. 15 Minuten kuehl stellen.

3. Form auf der mittleren Schiene in den 190 Grad heissen Ofen schieben und 30 Minuten backen. Herausnehmen, Huelsenfruechte und Folie entfernen und den Tortenboden weitere 10 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form abkuehlen lassen.

4. Inzwischen fuer die Fuellung Eigelb, Zucker und Marsala verruehren und im heissen Wasserbad zu einer cremigen Masse aufschlagen. Abkuehlen lassen, auf dem Boden verteilen und glattstreichen. Alles im 190 Grad heissen Ofen 5 Minuten backen.

5. Teigboden aus der Form nehmen und auf eine Platte legen. Mit den gewaschenen, entkelchten Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestaeuben. Dazu steifgeschlagene Sahne reichen.

Stichworte

Backen, Erdbeer, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Erdbeere

ERDBEER - FRISCHKAESE - TORTE

ERDBEER - JOGHURT - TORTE LIGHT

ERDBEER - MASCARPONE - SCHNITTEN

ERDBEER - SAHNE - OMELETTS

ERDBEERKRANZ

ERDBEERKUCHEN

ERDBEERTORTE #2

LOCKERER ERDBEER - GRIESSKUCHEN

ERDBEER-FRISCHKAESE-TORTE

Für 1 Kuchen

Zutaten

- 10 Zwiebaecke
- 60 g Halbfettbutter
- 1 EL Zucker; oder entspr. Menge Suessstoff
- 1 Becher Goetterspeise Zitrone
- 250 g Erdbeeren
- 3 EL Erdbeerkonfituere
- 500 g Frischkaese natur
- 1 Zitrone; den Saft

FUER DIE FORM

- Halbfettbutter

ERFASST *RK* AM 07.06.98 VON

- Ilka Spiess + Ulli Fetzner MDR

Zwiebaecke in ein Tuch wickeln, mit einem Rollholz fein zerkleinern und mit Halbfettbutter und Zucker verkneten.

Zwiebackmasse glatt als Boden in eine gefettete Springform druecken. Goetterspeisenpulver mit 1/8 Liter Wasser verruehren, zehn Minuten quellen, dann erhitzen (aber nicht kochen) und erkalten lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder vierteln.

Erdbeerkonfituere durch ein Sieb streichen und mit erkalteter Goetterspeise, Zitronensaft und Frischkaese glattruehren.

Zwiebackboden mit Erdbeeren belegen, Frischkaesecreme darueber geben und glattstreichen.

Etwa zwei Stunden kaltstellen. Nach Belieben mit Erdbeeren und gehackten Pistazien verzieren.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEER-JOGHURT-TORTE LIGHT

Für 1 Rezept

FUER DEN TEIG

- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 3 TL Flüssige Diaetsuesse
- 75 g Weiche Margarine
- 1 Ei
- 1 Schuss Salz

FUER DIE FUELLUNG

- 1 Becher Gemahlene weisse Gelatine
- 5 EL Kaltes Wasser
- 300 g Magermilch-Joghurt
- 125 ml Magermilch
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 2 TL Flüssige Diaetsuesse
- 250 g Erdbeeren; gewaschen, entstielt

ERFASST *RK* AM 10.11.99 VON

- Ilka Spiess

Fuer den Teig alle Zutaten zu Streuseln verkneten. Einen Springformrand (22 cm Durchmesser) auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, gut die Haelfte der Teigstreusel einfuellen und zu einem Boden druecken. Restliche Teigstreusel auf dem Backblech verteilen und mitbacken. Bei 175 bis 200 Grad etwa 20 Minuten backen.

Fuer die Fuellung Gelatine mit Wasser anruehren und 10 Minuten quellen lassen. Joghurt mit Magermilch, Zitronenschale und Diaetsuesse verruehren, die gequollene Gelatine erwarmen bis sie sich aufluest und unter den Joghurt ruehren. Im Kuehlschrank leicht angelieren lassen.

Die Innenseite des gesaeuberten Springformrandes einfetten und mit einem Pergament- oder Backpapierstreifen belegen, auf eine Tortenplatte stellen und den erkalteten Tortenboden hineinlegen. Erdbeeren halbieren und den Boden damit belegen, leicht gelierte Joghurtmasse daruebergeben und etwa 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Springformrand und Papier entfernen und die Torte mit den Gebaeckstreuseln verzieren.

ergibt ca. 18 Stueck, pro Stueck etwa 166 kcal = 704 kJ

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTEN

Für 18 Stuecke

Zutaten

- 3 Becher Mini-Butterkekse; mit Schokoglasur a 125 g
- 160 g Butter
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 5 Ingwerpflaumen: eingelegter
- Ingwer aus dem Glas; im Supermarkt erhaeltlich
- 350 g Mascarpone
- 350 g Vollmilchjoghurt
- 70 g Zucker
- 1 Becher Vanillinzucker
- 5 EL Zitronensaft
- 700 g Erdbeeren
- 1 Becher Heller Tortenguss
- 50 g Halbbitter-Kuvertuere

ERFASST *RK* AM 01.05.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich 05/2000

Kekse in Gefrierbeute] fuellen, mit dem Nudelholz zerbroeseln. Butter zerlassen. Beides vermischen und 0,5 cm hoch auf die Haelfte eines mit Backpapier ausgelegten Bleches druecken. Ein Stueck Alufolie 2x falten, den freien Rand damit befestigen.

Gelatine einweichen. Ingwer fein wuerfeln. Mascarpone mit Joghurt verruehren. Mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft, Ingwerwuerfeln und 6-8 TL Ingwersirup abschmecken. Gelatine bei milder Hitze aufoesen. Mit 2 EL Ingwercreme verruehren, dann alles unter die Ingwercreme heben. Ingwercreme auf dem Keksboden verteilen und glatt streichen.

Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, putzen. In duenne Scheiben schneiden. Dachziegelartig auf der Creme verteilen. Tortenguss nach Packungsangabe anruehren, auf den Erdbeeren verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Kuvertuere grob hacken, bei milder Hitze schmelzen. In einen Gefrierbeutel fuellen, eine Ecke abschneiden. Auf die Erdbeeren Linien spritzen, fest werden lassen.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEER-SAHNE-OMELETTES

Für 1 Rezept

PRO BISKUITPLATTE

- 3 Eier (Grösse M)
- 1 Eigelb (Grösse M)
- 50 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 60 g Weizenmehl
- 1 Schuss Backpulver

FUELLUNG

- 750 g Gekuehlte Schlagsahne
- 1 Becher Erdbeer-Sahne Tortencreme
- 200 ml Wasser

ZUM GARNIEREN

- Etwas Puderzucker, gesiebt
- Etwas Halbbitter-Kuvertuere; aufgelöst
- Einige frische Erdbeeren

*) 4 Platten backen

Biskuitteig: 4 Platten backen. Dafuer jeweils Eier und Eigelb mit dem Handruehrgeraet (Ruehrbesen) auf hoechster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen, in 1 Minute einstreuen, 2 Minuten weiterschlagen. Mehl und Backin mischen, sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterruehren. Teig auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (40x30 cm) streichen, Backpapier an der offenen Seite vor dem Teig zu einer Kante knicken.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 Grad (vorgeheizt, unteres Drittel des Backofens) Heissluft: etwa 200 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 10 Minuten Gebaeck nach dem Backen sofort auf die Arbeitsflaeche stuerzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Gebaeck von der Arbeitsflaeche loesen, Backpapier abziehen und 12 Kreise (Durchmesser 9 cm) ausstechen.

Belag: Sahne steif schlagen. Tortencremepulver in eine Ruehrschuessel geben, Wasser zufuegen und mit einem Schneebesen ca. 1/2 Minute gut verruehren. Sahne portionsweise unterheben und die Creme sofort in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch- oder Sterntuelle fuellen. Creme spiraloermig auf eine Haelfte der Biskuitkreise spritzen, zweite Haelfte darueber klappen und leicht andruecken. Omeletts auf eine Platte legen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren z.B. mit Puderzucker bestaeuben, mit Kuvertuere besprenkeln und nach Belieben mit Erdbeeren garnieren. Die Omeletts am besten gekuehlt servieren.

TIPP: Die gefuellten Omeletts eignen sich ohne Dekoration hervorragend zum Einfrieren.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERKRANZ

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1 EL Vanillezucker
- 1/4 l Wasser
- 80 g Butter
- 1 Schuss Salz
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 1/2 l Sahne
- 6 EL Zucker

ERFASST *RK* AM 21.03.01 VON

- Ilka Spiess ARD-Text

Die Erdbeeren waschen. 4 grosse zurückbehalten, die uebrigen mit dem Vanillezucker mischen und durchziehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Wasser mit der Butter, dem Salz und der Zitronenschale zum Kochen bringen.

das Backblech spritzen. Sie sollen sich beim Aufgehen beruehren und einen Kranz bilden. Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 30 Minuten backen.

Die Erdbeeren durch ein Sieb streichen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. 5 EL Sahne in einen Spritzbeutel fuellen, die restliche Sahne mit dem Erdbeerpuree mischen.

Den noch warmen Brandteigkranz quer durchschneiden, nach dem Erkalten mit der Erdbeersahne fuellen, mit dem oberen Teil bedecken und diesen mit Sahnerosetten und Erdbeerstueckchen verzieren.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERKUCHEN

Für 1 Rezept

FUER DEN TEIG

- 150 g Mehl
- 1 Schuss Backpulver
- 3 EL Zucker
- 50 g Marzipanrohmasse
- 75 g Butter
- 1 Ei
- 1 Schuss Salz

FUER DEN BELAG

- 1 kg Erdbeeren

FUER DEN GUSS

- 1 Becher Roter Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 125 ml Erdbeersirup und
- 125 ml Wasser; oder
- 1/4 l Sekt

ERFASST *RK* AM 17.11.99 VON

- Ilka Spiess

Alle Teigzutaten rasch zu einem glatten Muerbeteig verkneten, zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt eine halbe Stunde im Kuehlschrank ruhen lassen. Anschliessend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsflaeche duenn ausrollen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig als Boden in die Form geben, dabei einen ca. 3 cm hohen Rand formen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, 25 Minuten golbraun backen.

Fuer den Belag die Erdbeeren waschen, trockentupfen, entstielen und halbieren. Den vorgebackenen Tortenboden damit belegen.

Den Tortenguss nach Packungsanweisung mit Zucker, Wasser und Sirup oder Sekt zubereiten und die Erdbeeren damit gleichmaessig ueberziehen.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERTORTE #2

Für 4 Personen

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- Aprikotur; (siehe Tipp)

FUER DEN TEIG

- 50 ml Milch
- 190 g Butter
- 1 Schuss Salz
- 1 Schuss Feinkristallzucker
- 250 g Mehl
- 1 Eidotter
- Backpapier
- Erbsen zum Blindbacken
- 1 Tortenform 28 cm Durchmesser

FUER DEN MILCHREIS

- 70 g Risottoreis (Arborio oder Vialone Nano)
- 3/4 l Milch
- 50 g Feinkristallzucker
- 2 Eidotter (45 g)
- 30 g Butter
- 90 g Sultaninen; in Wasser eingeweicht
- 1 Ei

Zubereitung des Teiges: Butter mit dem Knethaken des Mixers weich kneten. Salz, Zucker, Milch, Eidotter, zum Schluss das gesiebte Mehl zugeben, zu einem Teig verarbeiten. Diesen Teig am besten schon am Vortag herstellen, mit Frischhaltefolie bedeckt im Kuehlschrank lagern. Teig dann in gewuenschter Hoehe auf Backpapier auftragen, eine weitere Lage Backpapier darauflegen, diese mit Huelsenfruechten beschweren und den Teig vorbacken.

Eine Tortenform (28 cm Durchmesser) mit dem vorbereiteten Teig auslegen und dabei einen ca. 3 cm hohen Rand herstellen.

Reis, Milch, Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Zugedeckt bei sehr geringer Hitze quellen lassen. Ei und Eidotter zum Milchreis geben und nochmals aufkochen. Butter untarruehren und die abgetropften, eingeweichten Sultaninen dazugeben.

Milchreis bis zu etwa 3/4 der Hoehe der Form auf dem Tortenboden verteilen. Solange im vorgeheizten Rohr backen, bis der Reis eine Kruste bekommen hat. Dann herausnehmen und abkuehlen lassen.

Erdbeeren der Laenge nach in Scheiben schneiden und diese faecherfoermig von innen nach aussen auf der Torte auflegen. Abschliessend die Tortenoberflaeche noch mit Aprikosenglasur bestreichen.

TIP: Aprikotur stellt man aus Marillenmarmelade, Wasser, Zucker und Zitronensaft her. Diese Glasur dient als Isolierschicht fuer Torten und Gebaeck.

Eva Jussel, 6890 Lustenau, am 13. Juni 2000

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

LOCKERER ERDBEER-GRIESSKUCHEN

Für 16 Stuecke

FUER DEN TEIG

- 300 g Mehl
- 1/2 Becher Backpulver
- 150 g Magerquark; ausgedrueckt)
- 6 EL Milch
- 6 EL Oel
- 80 g Zucker

FUER DEN BELAG

- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 1 mittl. Eiweiss
- 400 g Magerquark
- 1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale
- 40 g Butter
- 1/2 TL Backpulver
- 40 g Weichweizengriess
- 60 g Zucker

AUSSERDEM

- 250 g Erdbeeren
- 2 Kiwis
- 1/2 Becher Heller Tortenguss

ERFASST *RK* AM 01.05.00 VON

- Ulli Fetzer Meine Familie & ich 05/2000

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Mehl mit Backpulver vermischen, mit den uebrigen Zutaten verkneten. Auf bemehlter Arbeitsflaeche ausrollen, eine gefettete Springform (28 cm Ø) damit auslegen, Rand hochziehen.

Vanilleschote laengs aufschlitzen und das Mark herauschaben. Eier trennen. Eigelbe mit Quark und Zitronenschale verruehren. Butter schmelzen, abkuehlen lassen und unterziehen. Backpulver und Griess vermischen und unterruehren. Alle Eiweisse steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Masse ziehen. Masse auf den Quark-Oel-Teig giessen. Im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 40 Minuten backen.

Inzwischen Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Kiwis schaelen, laengs halbieren und in Scheiben teilen. Kuchen aus der Form nehmen. Abkuehlen lassen. Erdbeeren und Kiwis darauf verteilen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, ueber die Fruechte giessen. Guss fest werden lassen.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Erdbeere, Blaettertei

ERDBEER - TARTE

ERDBEER-TARTE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 380 g Fertiger Blaetterteig
- 100 g Dunkle Kuvertuere
- 800 g Erdbeeren

VANILLE-CREME

- 200 ml Milch
- 30 g Zucker
- 1 Eigelb
- 20 g Cremepulver
- 1/2 Stange Vanilleschote
- 40 g Geschlagene Sahne

GELEE

- 400 ml Wasser
- 100 ml Weisswein; trocken
- 10 g Geleepulver
- 100 g Zucker

DEKOR

- 15 g Pistazien
- Zitronenschalenspaene
- Puderzucker

ERFASST *RK* AM 25.06.99 VON

- Ilka Spiess ARD-FRUEHSTUECKSBUFFET

Den Blaetterteig rund 4 mm dick ausrollen und in eine Kuchenform mit Durchmesser 24 cm auslegen. Den Teig 25 Min. bei 190 Grad backen. Die Kuvertuere im Wasserbad oder in der Mikrowelle bis 45 Grad erwarmen, die fluessige Kuvertuere dann wieder etwas abkuehlen lassen, bis sie etwas andickt. Die Kuvertuere dann auf den abgekuehlten gebackenen Blaetterteig streichen.

Fuer die Vanillecreme Milch mit Zucker kochen, Eigelb mit Cremepulver, etwas Milch und Vanille unterruehren, aufkochen,die geschlagene Sahne unterruehren.

Vanillecreme in den gebackenen Blaetterteigboden einfuellen und verstreichen. Die Erdbeeren halbiert auflegen, mit halbierten Pistazien garnieren und mit Puderzucker bestaeuben.

Fuer das Gelee Wasser mit dem trockenen Weisswein aufkochen, Zucker und Geleepulver vermischen und einruehren, dann nochmals kurz aufkochen lassen. Erdbeertarte mit ca.100 g Gelee mit einem Pinsel duenn abglaenzen.Zitronenschalenspaene zum Garnieren darueberstreuen.

Backen, Kuchen, Erdbeere, Gaeste

ERDBEERKUCHEN VOM BLECH

ERDBEERKUCHEN VOM BLECH

Für 16 Portionen

TEIG

- 6 Eier
- 6 EL Oel
- 200 g Zucker
- 250 g Mehl
- 2 TL Backpulver

BELAG

- 1 Becher Sahnepuddingpulver ersatzweise Vanillepudding
- 2 EL Zucker
- 1/2 l Milch
- 250 g Magerquark
- 1 kg Erdbeeren
- Zucker zum Bestreuen

ERFASST *RK* AM 28.07.99 VON

- Ilka Spiess Brigitte Rezept

Fuer den Teig: Eier, Oel und Zucker mit den Quirlen des Handruehrers schaumig ruehren. Mehl und Backpulver unterruehren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkuehlen lassen.

Fuer den Belag: Einen Sahnepudding nach Packungsanweisung mit Zucker und Milch zubereiten. Etwas abkuehlen lassen und den Quark unterruehren. Erdbeeren abspuelen, putzen und halbieren. Den Obstkuchenboden mit dem Pudding bestreichen und die Erdbeeren darauflegen. Nach Geschmack mit etwas Zucker bestreuen. pro Stueck ca. 240 Kalorien, 8 g Fett

Tips: Der Kuchen schmeckt auch mit einem Schokoladen-Ruehrteig als Boden sehr gut.

Naehrwerte pro Stueck ca. 240 Kalorien, 8 g Fett

Stichworte Backen, Erdbeere, Gaeste, Kuchen
Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Erdbeere, Quark

ERDBEER - QUARKKUCHEN

ERDBEER-QUARKKUCHEN

Für 1 Rezept

TEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Eigelb
- 500 g Getrocknete Erbsen zum Blindbacken

BELAG

- 250 g Quark
- 100 g Zucker
- 1 Becher Vanille-Puddingpulver
- 1 Zitrone; die Schale
- 4 Eier
- 1/4 l Sahne
- 250 g Erdbeeren
- 1 Becher Roter Tortenguss

ERFASST *RK* AM 10.06.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Eigelb verkneten.

Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kuehlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Flaeche ausrollen und Boden und Rand einer Springform damit auslegen. Den Kuchenboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den Erbsen fuellen. Den Kuchen auf der zweiten Schiebeleiste von unten 10 Min. backen. Die Erbsen ausschuetten.

Den Quark mit dem Zucker, dem Puddingpulver, der Zitronenschale und den Eiern verruehren. Die Sahne schlagen und unterheben. Den Kuchenboden mit der Quarkmasse fuellen und weitere 60 Min. backen. Etwas abkuehlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, halbieren und die Quarkfuellung damit belegen. Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und die Erdbeeren damit ueberziehen.

Stichworte Backen, Erdbeere, Kuchen, Quark
Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Joghurt, Rhabarber

JOGHURTTORTE AUF RHABARBERKOMPOTT

JOGHURTTORTE AUF RHABARBERKOMPOTT

Für 4 Portionen

BISKUITBODEN

- 90 g Zucker
- 90 g Zucker
- 3 Eier
- 50 g Speisestaerke
- 40 g Mehl
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 50 g Butter
- 300 g Rhabarber
- 1/4 l Weisswein
- 100 g Zucker
- 1 Stueck Zimt
- 4 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser eingeweicht

JOGHURTCREME

- 200 g Joghurt
- 100 g Schmand
- 75 g Puderzucker, gesiebt
- 1 Limone; die Schale
- 5 Blatt Gelatine; in kaltem Wasser eingeweicht
- 250 g Geschlagene Sahne
- 6 Blatt Zitronenmelisse feine Streifen
- 100 g Schlagsahne
- 50 g Mandelblaetter,geroestet
- 1/4 l Weisswein
- 100 g Zucker
- 1 Stueck Zimt
- 4 Blatt Gelatine

RHABARBERKOMPOTT

- 600 g Rhabarber
- 50 g Honig
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 100 ml Weisswein
- 1 Limone; die Schale
- 200 g Erdbeeren
- 2 EL Pistazienkerne

ERFASST *RK* AM 23.06.98 VON

- Ilka Spiess Rezept von Johann Lafer

Zucker und Eier ueber dem Wasserbad schaumig schlagen, danach kalt schlagen. Speisestaerke und Mehl ueber die Eimasse sieben und unterheben. Zitronenschale und zum Schluss die fluessige Butter einruehren. Die Biskuitmasse in einen Tortenreifen von 28 cm Durchmesser fuellen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 12- 15 Minuten backen. Auskuehlen lassen.

Den geputzten Rhabarber in kleine Stuecke schneiden, mit Weisswein, Zucker und Zimt ziehen lassen. In ein Sieb giessen und den heraustropfenden Saft in einem Gefaess auffangen.

Diesen klaren Rhabarbersaft mit der eingeweichten und ausgedrueckten Gelatine verruehren. Das Gefaess auf Eiswaerfel stellen, bis das Gelee zu kaltem Wasser stocken beginnt.

Joghurt mit Schmand und dem Puderzucker verruehren, abgeriebene Limonenschale (ersatzweise Zitronenschale) dazugeben. Die in Wasser eingeweichte und ausgedrueckte Gelatine in einem Topf auf dem Herd auflösen. Etwas von der Joghurtmasse in die Gelatine geben, verruehren und dann erst unter die restliche Joghurtmasse ruehren (so zieht die Gelatine keine Faeden in der kalten Masse). Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Die Joghurtcreme auf den gebackenen Biskuit fuellen, fest werden lassen und dann das Rhabarbergelee daraufgiessen. Die geschnittene Zitronenmelisse auf das noch nicht ganz feste Gelee streuen und im Kuehlschrank stocken lassen. Die Torte dann am Rand mit Schlagsahne bestreichen und mit den Mandelblaettern verzieren.

Rhabarberkompott: Den gewaschenen und geschaelten Rhabarber vierteln, in 4 cm lange Stuecke schneiden. Den Honig in einem Topf auflösen, Zimtstange und Vanilleschote dazugeben, mit Weisswein abloeschen und die Limonenschale hineinreiben. Die Rhabarberstuecke darin bissfest

garen. Abkuehlen lassen und dann die geschnittenen Erdbeeren und die Pistazienkerne dazugeben und gut verruehren.

Stichworte

Backen, Joghurt, Kuchen, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Kinder

GAESTE: MARIENKAEFER-TORTE

GAESTE: MARIENKAEFER-TORTE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 Eier
- 45 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Schuss Salz
- 1 TL Backpulver
- 80 g Mehl
- 40 g Gehobelte Haselnuesse oder Kokosflocken
- Fett und Mehl fuer die Form
- 6 Blatt Weisse Gelatine
- 500 g Rhabarberjoghurt 3,5 % Fett
- 200 ml Suesse Sahne
- 500 g Erdbeeren
- 40 g Zartbittere Kuvertuere
- 2 (-3) Staengel Zitronenmelisse
- 25 g Gehackte Pistazien

Den Backofen auf 180 Grad (Gas Stufe 3-4) vorheizen. Den Boden der Form einfetten und mit Mehl austaeuben.

Die Eier trennen. Die Eigelb mit Zucker und Salz schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl zufuegen und verrühren. Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und die Haselnuesse unter die Eigelbmasse heben. Den Teig in der Form gleichmaessig verteilen, im Backofen 25 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form nehmen und vollstaendig auskuehlen lassen, dann wieder mit der Oberseite nach unten in die Form stellen. Die Erdbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen. 9 schoene, moeglichst runde Beeren beiseite legen. Die uebrigen Beeren auf dem Kuchen verteilen.

Die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, tropfmass bei milder Hitze aufloesen. Zum Angleichen 3 Essloeffel Joghurt in die Gelatine rühren, dann die Gelatine unter staendigem Ruehren in die Joghurtcreme giessen. Die suesse Sahne steif schlagen und unterziehen, auf dem Boden verteilen und kalt stellen.

Die uebrigen Erdbeeren halbieren, eine ganz lassen. Die Kuvertuere im Wasserbad erwaermen, in einen kleinen Gefrierbeutel fuellen, eine winzig kleine Ecke abschneiden und auf die Erdbeerhaelften Marienkaefermotive zeichnen. Die Torte aus der Springform loesen, auf eine Platte setzen und die Pistazien rund um den Rand druecken. 16 Melissenblaetter rundum auflegen, mit einem Erdbeerkaefer kroenen. In die Mitte einen Melissenstern legen, mit der Riesenerdbeere kroenen.

Stichworte

Backen, Kinder, Kuchen

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Marzipan

MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT

MARZIPAN-GUGELHUPF MIT ERDBEERKOMPOTT

Für 12 Stuecke

GUGELHUPF

- 130 g Marzipanrohmasse
- 100 ml Milch
- 3 EL Brauner Rum
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 2 Vanilleschoten
- 350 g Zimmerwarme Butter
- 350 g Gesiebter Puderzucker
- 9 Eier (Kl. M)
- 350 g Gesiebttes Mehl
- 2 TL Backpulver
- Puderzucker zum Bestaeuben
- Erdbeerkompott
- 600 g Erdbeeren (TK)
- 4 EL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 kg Frische Erdbeeren

ERFASST *RK* AM 30.05.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Mai 2000

1. Die Marzipanrohmasse in kleine Stuecke schneiden, mit der Milch. Rum und Mandelaroma erwarmen und glattruehren. Die Vanilleschoten der laenge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.

2. 300 g Butter, Puderzucker und Vanillemark mit den Schneebeesen in einer Kuechenmaschine in 10 Minuten sehr schaumig ruehren. Nach und nach die Eier unterruehren. Die Marzipanmasse zugeben. Mehl mit dem Backpulver mischen, dazugeben und alles zu einem glatten Teig verruehren. Den Teig in eine beschichtete Gugelhupfform (2,5 l Inhalt) fuellen und die Oberflaeche glattstreichen (eine unbeschichtete Form einfetten und mit Semmelbroeseln ausstreuen). Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 50 Minuten backen (Gas 1-2, Umluft 160 Grad). Nach der Haelfte der Backzeit den Gugelhupf mit einem Stueck Alufolie abdecken.

3. Inzwischen fuer das Erdbeerkompott die tiefgekuehlten Erdbeeren mit dem Zitronensaft und Zucker im geschlossenen Topf bei mittlerer Hitze aufkochen. Von der Kochstelle nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Die Erdbeeren mit dem entstandenen Saft durch ein Sieb giessen, den Saft dabei auffangen (Erdbeeren nicht ausdruecken, damit der Saft klar bleibt). Die frischen Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren halbieren, grosse Fruechte vierteln. Erdbeeren in dem Saft bis zum Servieren marinieren.

4. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen. Den Gugelhupf aus dem Backofen nehmen und 10 Minuten in der Form ruhenlassen. Vorsichtig auf ein Kuchengitter oder eine Platte stuerzen. Den warmen Gugelhupf mit der fluessigen Butter bestreichen und auskuehlen lassen. Vor dem Servieren mit wenig Puderzucker bestaeuben. Das Erdbeerkompott dazu servieren.

Dazu passt Schlagsahne.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten (p1us Zeit zum Auskueh1en)

Stichworte

Backen, Kuchen, Marzipan

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Muerbteig, Rhabarber, Mandeln

RHABARBERKUCHEN MIT MANDELBAISER

RHABARBERKUCHEN MIT MANDELBAISER

Für 1 Rezept

MUERBETEIG

- 200 g Mehl
- 1 Becher Backpulver
- 125 g Butter
- 65 g Zucker
- 1 Eigelb
- Griess zum Bestreuen

BELAG

- 1 kg Rhabarber
- 3 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 1 Zitrone; Schale und Saft
- 3 EL Griess

BAISER

- 4 Eiweiss
- 100 g Zucker
- 100 g Mandeln; blaetrig

ERFASST *RK* AM 23.05.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Fuer den Boden aus den angegebenen Zutaten einen Muerbeteig herstellen.

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit dem Teig auslegen, dabei aus 1/3 des Teiges eine Rolle formen und als Rand andruecken. Den Boden mit Griess bestreuen (nimmt Fluessigkeit vom Rhabarber auf).

Fuer den Belag den Rhabarber putzen und kleinschneiden, mit kochendem Wasser uebergiessen und warten, bis es nicht mehr perlt. Gut abtropfen lassen. Die Eigelb mit dem Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale schaumig ruehren.

Den Griess unter die Eigelb-Mischung ziehen und mit dem Rhabarber vermengen. Auf den Boden geben.

Die Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Zucker zugeben, weiterschlagen und zum Schluss die Mandeln unterheben. Diese Masse auf dem Kuchen verteilen.

Bei 200 Grad auf der untersten Schiene ca. 60 Minuten backen, dabei die Oberflaeche abdecken, falls der Kuchen zu dunkel wird.

Stichworte

Backen, Kuchen, Mandeln, Muerbteig, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Obst

CRUMBLE PIE

CRUMBLE PIE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 Ganze Fruechte (Aepfel, Birnen, Pfirsiche,
- Nektarinen) oder
- 250 g Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, o.ae.)
- 150 g Mehl
- 80 g Zucker
- 1 Paekchen Vanillezucker
- 100 g Butter

ERFASST *RK* AM 26.06.00 VON

- Ilka Spiess

Die Fruechte waschen, zerkleinern und in einer ofenfesten Form verteilen.

Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter Streusel herstellen und auf den Fruechten verteilen.

Bei 200 Grad etwa 20 Min. backen und noch heiss servieren.

Stichworte

Backen, Kuchen, Obst

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Oesterreich

GUGELHUPF VOM BAUERNSCHAFKAESE MIT RHABARBERRAGOUT UN . .

GUGELHUPF VOM BAUERNSCHAFKAESE MIT RHABARBERRAGOUT UN ..

Für 8 Personen

Zutaten

- 250 g Schafkaese
- 4 Dotter
- 125 ml Sauerrahm
- 120 g Glattes Mehl
- 50 g Haselnuesse; grob gehackt
- 1 Zitrone; die Schale
- 1 Orange; die Schale
- 1 TL Vanillezucker
- 4 Eiweiss
- 80 g Kristallzucker
- Fluessige Butter und Mehl fuer die Formen

ZUM BESTREUEN

- Zimt und Zucker

RHABARBERKOMPOTT

- 500 g Rhabarber
- 1 l Wasser
- 125 ml Weisswein
- 150 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 6 Gewuerznelken
- 1 Zitrone; den Saft

ERDBEEERCREME

- 250 g Erdbeeren
- 120 g Zucker
- 8 Blatt Gelatine
- 125 ml Joghurt
- 1 Stamerl Weinbrand
- 1/4 l Sahne
- 1 Zitrone; den Saft

ERFASST *RK* AM 14.02.01 VON

- Ilka Spiess 3 SAT Aufgegabelt in Oesterreich

Fuer die Creme die Erdbeeren waschen und puerieren, danach mit der Haelfte des Zuckers und dem Zitronensaft unter staendigem Ruehren kurz aufkochen und kalt stellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im Weinbrand aufoesen. Das Sahne mit dem restlichen Zucker steif aufschlagen, dann das Joghurt, die aufgeloeoste Gelatine und das Erdbeermark unterruehren und die Creme mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Fuer das Kompott den Rhabarber schaelen und in ca. 2 cm grosse Stuecke schneiden. Das Wasser mit den uebrigen Zutaten aufkochen, den Rhabarber dazugeben und ca. 5 Minuten zugedeckt ziehen lassen, anschliessend in kaltem Wasser abschrecken und ein Drittel davon mit etwas Rhabarberfond puerieren. Den restlichen Rhabarber gut abtropfen lassen und mit dem Pueree vermischen.

Fuer den Gugelhupf den Schafkaese mit den Dottern, Rahm, Nuessen, Zitronen- und Orangenschalen sowie Vanillezucker glattruehren. Die Eiweiss mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und abwechselnd mit dem Mehl unter die Kaesemasse heben.

8 kleine Gugelhupfformen ausbuttern und mit Mehl ausstreuen, den Teig bis fingerbreit unter dem Rand einfuellen und im Wasserbad bei 220 Grad im Backrohr ca. 30 Minuten garen, anschliessend auf Teller stuerzen, mit Zimtzucker bestreuen und mit Rhabarberragout und Nocken von Erdbeercreme servieren.

Tip:

Frisch gehackte Minze in die Kaesemasse gemischt, verleiht dem Gugelhupf ein besonderes Aroma.

O-Titel: Gugelhupf vom Bauernschafkaese mit Rhabarberragout und Erdbeercreme

Backen, Kuchen, Rhabarber

RHABARBER - SPEKULATIUSKUCHEN

RHABARBERSCHNITTEN

RHABARBER-SPEKULATIUSKUCHEN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 700 g Rhabarber
- 12 Spekulatius
- 1 Fertiger Blätterteig; (ausgerollt, aus der Frischtheke)
- 200 g Zucker
- 20 g Butter
- 2 EL Brauner Zucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Rhabarber waschen, schaelen und in Stuecke schneiden.

Mit dem Zucker zusammen unter ruehren zu Kompott ca. 7 min. lang kochen.

Eine Springform (26 cm) mit dem fertigen Blätterteig auslegen, die zerbroeselten Spekulatius darauf verteilen. Zum Schluss ebenfalls das Kompott darauf geben, mit dem braunen Zucker und Butterfloeckchen bestreuen und ca. 30 min. backen.

Schmeckt lauwarm oder kalt - am Besten mit einem Klecks Vanille/ Creme fraiche.

Stichworte

Backen, Kuchen, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

RHABARBERSCHNITTEN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Mehl
- 200 g Puderzucker
- 500 g Rhabarber
- 4 Eier
- 1 Zitrone (geriebene Schale)

ERFASST *RK* AM 09.06.00 VON

- Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Kueche

Die Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Die Zitronenschale und das Mehl hinzufuegen. Den Teig in die Kuchenform legen und mit dem rohen geschaehlten Rhabarber bedecken. In den Ofen schieben und 30 Minuten auf 180 Grad backen.

Stichworte

Backen, Kuchen, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Rhabarber, Gaeste

MAIFEST: RHABARBER-KUCHEN MIT BAISER

MAIFEST: RHABARBER-KUCHEN MIT BAISER

Für 1 Blech

FUER DEN TEIG

- 300 g Mehl
- 1 Schuss Salz
- 120 g Zucker
- 1 groß. Eigelb
- 180 g Kalte Butter oder Margarine
- Semmelbroesel

FUER DIE FUELLUNG

- 1 kg Erdbeer-Rhabarber
- 200 g Marzipanrohmasse
- 3 Eigelb
- 1/2 TL Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
- 50 g Gemahlene Mandeln
- 100 ml Agavendicksaft

FUER DAS BAISER-GITTER

- 4 Eiweiss
- 130 g Feiner Zucker
- Einige Tropfen Zitronensaft

1. Alle Teigzutaten (bis auf die Semmelbroesel) rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und in Folie gewickelt fuer 1 Stunde kalt stellen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und in ca. 3 cm grosse, gleichmaessig lange Stuecke teilen. Die Marzipanrohmasse in Wuerfel schneiden. Das Eigelb mit dem Marzipan, der Orangenschale, den Mandeln und dem Dicksaft zur glatten Creme verruehren.
3. Fuer das Baiser-Gitter Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz geloest hat. Noch einige Tropfen Zitronensaft dazugeben.
4. Den Backofen auf 180 Grad (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Backblech fetten und mit Semmelbroeseln bestreuen oder mit Backpapier auslegen. Den Teig am besten auf dem Blech ausrollen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen.
5. Die Marzipancreme auf dem Teig verstreichen, den Rhabarber hineinlegen. Den Eischnee in einen Spritzbeutel geben und gitterartig ueber den Rhabarber spritzen.
6. Im 180 Grad heissen Ofen in ca. 50 Minuten fertig backen. Eventuell zum Ende der Backzeit mit Pergamentpapier abdecken.

Stichworte

Backen, Gaeste, Kuchen, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Ruehrteig, Johannisbee

JOHANNISBEERKUCHEN MIT MANDELBAISER

JOHANNISBEERKUCHEN MIT MANDELBAISER

Für 12 Stuecke

FUER DEN RUEHRTEIG

- 150 g Weiche Butter
- 100 g Zucker
- 2 EL Zitronensaft
- 4 Eigelbe (Eier: Groesse M)
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver

FUER DIE BAISER-MASSSE

- 4 Eiweisse (Eier: Groesse M)
- 180 g Zucker
- 50 g Gehackte Mandeln

FUER DIE FUELLUNG

- 500 g Johannisbeeren oder 750 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker
- 500 g Schlagsahne
- 2 Becher Sahnesteif

AUSSERDEM

- Fett fuer die Formen
- Zitronensaft
- Zucker zum Garnieren
- Etwas Zitronenmelisse

ERFASST *RK* AM 06.07.00 VON

- Ilka Spiess meine familie und ich

1. Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. 2 Springformen (24 cm Durchmesser) einfetten.
2. Fuer den Rührteig die Butter mit Zucker, Zitronensaft und den Eigelben schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und unter die Eigelb-Masse ziehen.
3. Fuer die Baiser-Masse die Eiweisse mit Zucker steif schlagen. Jeweils die Haelfte des Rührteigs in jede Backform geben und glatt streichen. Die Baiser-Masse wolkenartig auf beiden Teigen verteilen. Gehackte Mandeln darüber streuen.
4. Beide Kuchen nebeneinander im Ofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) etwa 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkuehlen lassen und aus der Form loesen.
5. Johannisbeeren waschen, einige schoene Rispen fuer die Garnitur beiseite legen. Von den uebrigen Rispen die Beeren abstreifen, mit Puderzucker vermischen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. 6. Einen Kuchen als Boden auf eine Platte legen. Die Haelfte der Sahne und die Beeren darauf verteilen. Mit der uebrigen Sahne abdecken. Den zweiten Boden in 12 Tortenstuecke teilen. Stuecke faecherartig und leicht schraeg auf die Sahne setzen.
7. Johannisbeer-Rispen in Zitronensaft und Zucker waelzen und in die Mitte der Torte setzen. Torte sofort servieren.

Stichworte

Backen, Johannisbeere, Kuchen, Rührteig

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Torte

BAISERTORTE FUER DEN MUTTERTAG

FUERST-PUECKLERTORTE

GEEISTE RHABARBERTORTE

LINZER TORTE (SIEGERTORTE)

BAISERTORTE FUER DEN MUTTERTAG

Für 12 Stueck

Zutaten

- 6 Eiklar
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 240 g Feinkristallzucker
- 250 g Ungeschaelte Mandeln gerieben
- Staubzucker zum Bestreuen

CREME

- 250 g Butter
- 90 g Staubzucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 125 ml Fertiger Vanillepudding
- 80 ml Kirschwasser
- 250 g Reife, feste Erdbeeren
- Backpapier fuer das Blech

ZUM BESTREUEN

- Geriebene Mandeln
- Biskuitbroesel

Vorbereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Eiklar mit Zitronensaft und der halben Menge Zucker steif aufschlagen; nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen und zu sehr steifem, schnittfaehigen Schnee schlagen; Mandeln behutsam unterziehen; die Masse in einen Dressiersack (glatte Tuelle Nr. 8) fuellen; drei Boeden in der Groesse einer Tortenform, sowie 12 Busserln und 12 Stangerln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech dressieren; mit Staubzucker bestreuen und im Backrohr etwa 15 Minuten lang hell backen (die Boeden sollen innen noch weich und saftig sein); die Baiserstuecke danach sofort vom Papier loesen.

Zubereitung: Butter auf Handwaerme bringen und mit gesiebttem Staubzucker, Vanillezucker und Vanillepudding vermischen; sehr schaumig ruehren; nach und nach Kirschwasser beifuegen und wieder schaumig ruehren. Erdbeeren waschen, abzupfen und in kleine Stuecke schneiden; 1/3 der Creme auf einen Tortenboden streichen und einen Teil der Erdbeeren darauf anordnen; den zweiten Boden daraufsetzen, wieder mit 1/3 der Creme bestreichen und mit Erdbeeren belegen; den dritten Boden aufsetzen; die Torte an Oberflaeche und Rand mit Creme einstreichen; sodann die Torte an der Oberflaeche und seitlich mit einem Gemisch aus Biskuitbroeseln und geriebenen Mandeln bestreuen; restliche Creme in einen Dressiersack (Sterntuelle Nr. 5) fuellen und damit portionsweise Rosetten auf die Torte dressieren; aussen herum mit halbierten Stangerln garnieren und jede Rosette mit einem Busserl verzieren; zuletzt mit Erdbeeren belegen und fuer zwei Stunden in den Kuehlschrank stellen. Die Torte mit einem in heisses Wasser getauchten, abgetrockneten Messer portionieren.

Stichworte

Backen, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

FUERST-PUECKLERTORTE

Für 1 Rezept

MANDELMUERBTEIG

- 200 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 100 g Mandeln; gemahlen
- 200 g Mehl; Typ 405
- 1 Ei
- 1 Schuss Salz
- 1/2 Zitrone

SAHNECREME

- 6 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 l Steif geschlagene Sahne

BRAUNE MASSE

- 50 g Bittere Kurvertuere auf ca. 50 Grad erwärmen bis
- sie flüssig ist

WEISSE MASSE

- 50 ml Kirschwasser
- 6 Kandierte Kirschen; gewuerfelt
- 10 Makroenchen; geviertelt mit
- Kirschwasser betraeuft

ROTE MASSE

- 100 g Erdbeeren; frisch oder TK; pueriert und gesiebt
- 4 Himbeeren mitpuerieren fuer eine intensive Farbe

ERFASST *RK* AM 05.01.00 VON

- Ilka Spiess SUEDEWEST-TEXT KONDITOREI

Aus Butter, Puderzucker, Mandeln, Mehl, Ei, Salz und abgeriebener Zitronenschale einen Muerbteig kneten. Diesen auf 0,5 cm Dicke ausrollen, in eine Backform legen, mit einer Gabel einstechen und bei 180 Grad ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Einen Tortenring (Durchmesser 26 cm, Hoehe 6 cm) mit Backtrennpapierstreifen vorbereiten. Diese Streifen werden vor dem Einfuellen der Sahnemasse in den Ring gelegt, damit die Torte nach dem Gefrieren besser vom Ring geloest werden kann.

Dann den erkalteten Muerbteig-Boden einlegen.

Fuer die Sahnecreme, Eigelb, Zucker und ausgeschabte Vanil- leschote im Wasserbad cremig schlagen, anschliessend wieder kalt schlagen. Eigelbmasse (Parfait) mit dem Schnee- besen vorsichtig unter die geschlagene Sahne heben.

Die Masse in drei Schuesseln zu gleichen Teilen geben, denn die Fuerst-Puecklertorte besteht aus drei Geschmacksrichtungen in drei Farben.

Die verschiedenen Massen vorsichtig unter die Sahne heben. Ist eine Creme fertiggestellt, fuellt man sie sofort in den Ring. Erst dann wird die naechste Masse bereitet.

Nachdem die 3. Creme eingefuellt ist, wird die Torte tiefgefroren. Mindestens 5 Stunden bei minus 18Grad, besser einen Tag. Dann den Ring und das Papier entfernen.

Zum Garnieren je Stueck ein Sahnetupfer und eine halbe Erdbeere mit der Schnittflaeche nach oben. In die Mitte koennen Schokoladenspaene, gebackene Makroenchen oder geroestete Mandelblaetchen gestreut werden.

Das Messer, mit dem die Eistorte aufgeschnitten wird, muss nach jedem Schnitt in heisses Wasser getaucht werden. Nur so gibt es saubere Kante und glatte Stuecke, die die drei Farben zeigen.

Stichworte

Backen, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

GEEISTE RHABARBERTORTE

Für 1 Rezept

BISKUIT

- 2 Eier Gew.-Kl. 2
- 40 g Mehl
- 40 g Zucker
- 20 g Mandeln; gemahlen
- Salz

BELAG

- 2 EL Erdbeerkonfitüre
- 650 g Rhabarber
- 130 g Zucker
- 1 Vanilleschote; das Mark
- Zimtpulver
- 2 Blatt Gelatine weisse
- 2 Eier Gew.-Kl. 2
- 50 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 EL Pistazien; gehackt

Bitte beachten Sie die Kuehlzeiten!

1. Fuer den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit der Haelfte des Mehles und 1 El Wasser glattruehren. Eiweiss mit den Quirlen des Handruehrers halbsteif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen, etwa 1 Minute weiterschlagen.

2. Den Eischnee mit der Eigelbmasse verruehren. Das restliche Mehl, die gemahlenen Mandeln und 1 Prise Salz vorsichtig unterheben.

3. Eine Springform von 18 cm mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfuellen und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad Gas 1-2, Umluft 15 Minuten bei 150 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auskuehlen lassen. Den Biskuit aus der Springform loesen, das Backpapier abnehmen und den Biskuit in zwei gleich dicke Tortenboeden schneiden. Die Konfitüre mit 1 El Wasser leicht erwärmen, die Schnittseiten der Biskuitboeden damit gleichmaessig bestreichen.

4. Den Rharbarber putzen, waschen und in kleine Stuecke schneiden. Mit der Haelfte des Zuckers, 4 El Wasser, dem angekratzten Vanillemark und 1 Prise Zimt ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze kochen, bis er zerfallen ist. Das Rhabarberkompott in ein Sieb geben, den Saft auffangen. Kompott und Saft abkuehlen lassen.

5. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handruehrers cremig schlagen. 50 ml Rhabarbersaft erwärmen, die Gelatine ausdruecken, im Saft aufoesen und wieder abkuehlen lassen. Den restlichen Saft anderweitig verwenden. Das Rhabarberpueree unter die Eigelbcreme heben. Den Rhabarbersaft mit der Gelatine untarruehren, kalt stellen, bis die Creme zu stocken beginnt. Dann die Sahne steif schlagen und darunterheben.

6. Einen Biskuitboden mit der bestrichenen Seite nach oben in den Springformring setzen. Die Rhabarbermasse einfuellen. Den 2. Boden mit der bestrichenen Seite nach unten daraufsetzen. Die Torte fuer mindestens 3 Stunden ins Gefriergeraet stellen. Herausnehmen, aus dem Ring loesen. Unmittelbar vor dem Servieren das Eiweiss mit restlichem Zucker cremig-fest schlagen. Die Torte mit der Baisermasse bestreichen und auf der untersten Einschubleiste unter dem Grill 1-2 Minuten gratinieren. Auf eine Tortenplatte setzen, mit den gehackten Pistazien bestreuen und servieren.

Stichworte

Backen, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

LINZER TORTE (SIEGERTORTE)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver; gestr
- 125 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 1 Schuss Nelkenpulver
- 1 TL Zimtpulver; gestr
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 125 g Gemahlene Mandeln

MARMELADENMISCHUNG AUS

- Johannesbeergelee
- Himbeermarmelade
- Erdbeermarmelade

AUSSERDEM

- 1 Eigelb
- 1 TL Milch; vermischt zum Bestreichen

ERFASST *RK* AM 01.12.99 VON

- Ilka Spiess Suedwest-Text Was die Grossmutter
- noch wusste

Mehl auf die Arbeitsflaeche sieben und die restlichen Zutaten darauf geben. Alles gut miteinander verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. Diesen eine Stunde kuehl ruhen lassen.

Danach 2/3 des Teigs als Boden in eine ausgebutterte Springform (26 cm Durchmesser) druecken. Den restlichen Teig auswallen und mit dem Teigraedchen in 1 cm breite Streifen schneiden. Davon den Rand rund um den Kuchen legen.

Die Marmeladenmischung aufstreichen und mit den uebrigen Streifen gitterfoermig belegen. Mit der Eigelb-Milch-Mischung das Gitterwerk und den Rand bestreichen. Im auf 180oC vorgeheizten Backofen ca. 45min backen.

Diese Torte hat bei einem Wettbewerb unter ca. 70 Linzer Torten am besten abgeschnitten.

Stichworte

Backen, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Torte, Beeren, Quark

BEEREN - SAHNETORTE

BEEREN-SAHNETORTE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Quark
- 60 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 2 Eier
- 10 Blatt Weisse Gelatine
- 1/4 l Sahne
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Rote Johannisbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 1 Rezept Biskuitteig; nach Wahl

ERFASST *RK* AM 20.07.99 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

Fertigen Sie den Biskuitteig nach einem Grundrezept und backen Sie nun den Teig in einer Springform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grada. 10 Minuten goldgelb.

Waschen Sie alle Fruechte bis auf die Himbeeren, die Sie nur vorsichtig abspuelen. Die Johannisbeeren streifen Sie von den Stielen, von den Erdbeeren entfernen Sie die Stielansaezte und die Blaubeeren und Himbeeren verlesen Sie. Von allen Fruechten legen Sie einige fuer die Dekoration beiseite, die restlichen Fruechte mischen Sie und zerdruecken sie mit einer Gabel.

Weichen Sie die Gelatine in etwas Wasser ein. Die Eier trennen Sie in Eigelb und Eiweiss. Den Quark verruehren Sie mit den Eigelben, Zucker und Vanillezucker. Giessen Sie das Wasser von der Gelatine, erwaermen sie kurz und ruehren sie unter die Quarkmasse. Nun fuegen Sie die zerdrueckten Fruechte hinzu. Eiweiss und Sahne schlagen Sie getrennt steif und heben beides unter die Quarkmasse.

Legen Sie den Biskuitboden wieder in die Springform und fuellen Sie sie mit der Quarkmasse auf. Danach dekorieren Sie die Torte mit den beiseite gelegten Fruechten und stellen sie fuer ca. eine Stunde in den Kuehlschrank.

Stichworte

Backen, Beeren, Kuchen, Quark, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Torte, Erdbeere

ERDBEER - CAMPARI - TORTE

ERDBEERCREMETORTE

ERDBEERTORTE

ERDBEER-CAMPARI-TORTE

Für 16 Stuecke

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1 Schuss Salz
- 50 g Gemahlene Mandeln
- 100 g Saure Sahne
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- Huelsenfruechte zum Blindbacken
- 750 g Erdbeeren
- 125 ml Erdbeersirup; ersatzweise Himbeersirup
- 1 Zitrone; den Saft
- 80 ml Campari
- 200 ml Heller Traubensaft
- 8 Blatt Weisse Gelatine
- 1/2 Bd. Zitronenmelisse

ERFASST *RK* AM 01.05.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich 05/2000

Aus Mehl, Salz, Mandeln, saurer Sahne, Butter und 80 g Zucker einen glatten Teig kneten. 30 Minuten kuehl stellen.

Elektro-Ofen auf 200 Grad aufheizen. Teig ausrollen und eine gefettete Springform (d=26 cm) damit auskleiden. Dabei einen 3 cm hohen Rand formen; Boden mit der Gabel mehrmals einstechen. Backpapier auf den Teig legen. Huelsenfruechte darauf geben. Boden im Ofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Huelsenfruechte und Papier entfernen, Boden weitere 15 Minuten backen. Herausnehmen, erkalten lassen.

Erdbeeren waschen und putzen, eventuell halbieren. Mit uebrigem Zucker, Sirup, Zitronensaft und Campari begiessen. 30 Minuten ziehen lassen, dann abtropfen lassen. Die Fluessigkeit auffangen und mit Traubensaft auf 600 ml auffuellen.

Gelatine einweichen, ausdruecken und in der Cannpari-Mischung bei milder Hitze aufoesen. Wieder abkuehlen lassen. 8 Zitronenmelisse waschen, trockentupfen. Die Haelfte in feine Streifen schneiden und mit den Erdbeeren unter das Gelee heben, kurz bevor es zu gelieren beginnt. Auf den Tortenboden geben, 3 Stunden kalt stellen.

Nach Belieben Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Die Torte mit uebrigen Zitronenmelisseblaettchen verzieren, eventuell mit der Sahne servieren.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERCREMETORTE

Für 1 Rezept

TEIG

- 1 Becher Butterkekse
- 100 g Butter

ERDBEERCREME

- 500 g Erdbeeren; pueriert
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Schuss Salz
- 4 Eigelb
- 1/4 l Sahne

ERFASST *RK* AM 19.04.00 VON

- Ilka Spiess Suedwest-Text Was die Grossmutter
- noch wusste(*)

(*) Spargel und Erdbeeren

Butterkekse in ein frisches Kuechenhandtuch geben und mit dem Wallholz die Kekse ganz fein zerdruecken. Diese Kruemel mit der Butter gut verarbeiten und damit den Boden einer Springform auslegen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren mit dem Mixstab puerieren. Das Pueree mit der Haelfte des Zuckers und der aufgeschnittenen Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig ruehren und vorsichtig das heisse Erdbeerpueeree (zuvor die Vanilleschote entfernen) mit dem Schneebeesen hineingeben.

Alles nochmals erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Dann die ausgedrueckte Gelatine unter Ruehren hineingeben, bis sich die Blaetter aufloesen. Danach die Creme kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekuehlte Creme ziehen. Diese Creme auf den vorbereiteten Kuchenboden geben. Fuer ca. 1 1/2 Stunden in den Kuehlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

ERDBEERTORTE

Für 12 Stuecke

MUERBETEIG

- 100 g Gemahlene Mandeln
- 270 g Gesiebtes Mehl
- 70 g Gesiebter Puderzucker
- Salz
- 1 Zitrone; die Schale
- 2 Vanilleschoten; das Mark
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 180 g Butter
- Mehl zum Bearbeiten

BELAG

- 1 kg Erdbeeren
- 700 g Erdbeermarmelade

VANILLECREME

- 400 ml Milch
- 300 ml Schlagsahne
- 80 g Zucker
- 4 Vanilleschoten (Mark ausgekratzt)
- 9 Eigelb (Kl. M)
- 9 Blatt Weisse Gelatine
- 4 EL Orangenlikoer
- 500 ml Schlagsahne
- 2 Eiweiss (Kl. M)
- 40 g Zucker
- 40 g Mandelblaettchen
- Puderzucker zum Bestaeuben

ERFASST *RK* AM 18.07.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juli 2000

1. Fuer den Muerbeteig Mandeln, Mehl, Puderzucker, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark, Eigelb und Butter in einer Kuechenmaschine zuegig zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 2 gleich grosse Stuecke teilen. In Klarsichtfolie gewickelt mindestens eine Stunde kalt stellen.

2. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Ein Muerbeteigstueck auf der bemehlten Arbeitsflaeche auf die Grosse des Springformbodens ausrollen und die Form damit auslegen, den Rand dabei leicht andruecken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 15-20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und in der Form auskuehlen lassen. Das zweite Teigstueck ebenfalls auf den Durchmesser des ersten Bodens ausrollen und auf einem Backblech wie das erste Teigstueck backen. Den zweiten gebackenen Teigboden aus dem Backofen nehmen und noch warm in 12 Tortenecken schneiden (geht am besten mit einer Schneidhilfe fuer Tortenboeden).

3. Erdbeeren waschen und sehr gut abtropfen lassen. Erdbeermarmelade erwaermen, leicht abkuehlen lassen und den Muerbeteigboden in der Springform damit bestreichen. Von den Erdbeeren mit einem waagerechten Schnitt den Strunk abschneiden. Die Beeren mit der Schnittseite auf die Marmelade setzen. Bis zur weiteren Verwendung kalt stellen.

4. Fuer die Vanillecreme Milch, Sahne, Zucker, Vanillemark und schoten aufkochen, dann 10 Minuten ziehen lassen. Die Vanillemilch durch ein Sieb giessen und mit dem Eigelb verruehren. Ueber dem heissen Wasserbad unter Ruehren erhitzen, bis die Fluessigkeit cremig-dicklich wird. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Orangenlikoer leicht erwaermen, die ausgedrueckte Gelatine darin aufloesen. Mit der Vanillecreme verruehren. Ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Creme zu stocken beginnt. Sahne steif schlagen. Eiweiss steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Erst die Sahne, dann den Eischnee mit einem Schneebesen unter die Vanillecreme heben. 1/3 der Creme auf die Erdbeeren in der Springform verteilen, glattstreichen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. Mandelblaettchen in einer Pfanne ohne Fett hellbraun roesten. Vor dem Servieren die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntuelle Nr. 10 fuehlen. Die Torte vorsichtig aus der Springform loesen und in 12 Stuecke schneiden. Jedes Stueck mit der restlichen Creme verzieren und mit den Muerbeteigstuecken belegen. Die Mandelblaettchen an den Rand druecken. Torte mit wenig Puderzucker bestaeuben.

Stichworte

Backen, Erdbeere, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Torte, Gaeste

SAMBUCA - TORTE

SAMBUCA-TORTE

Für 12 Portionen

BODEN

- 250 g Cantuccine-Kekse; ital. Mandelgebäck
- 125 g Weiche Butter

CREME

- 10 Blatt Weisse Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 300 g Magermilchjoghurt
- 125 g Zucker
- 125 ml Sambuca; italienischer Likoer mit Anisgeschmack
- 200 g Schlagsahne

BELAG

- 120 g Heidelbeeren; evtl. TK
- 750 g Erdbeeren
- 1 Becher Tortenguss klar
- 2 EL Zucker

ERFASST *RK* AM 28.07.99 VON

- Ilka Spiess Brigitte Rezept

Für den Boden: Kekse im Mixer oder portionsweise im Blitzhacker fein zerkrümeln. Mit der Butter zu einem Teig verkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28 cm) oder in eine rechteckige Kuchenform (30 x 24 cm) drücken.

Für die Creme: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Joghurt, Zucker und Sambuca verrühren. Ausgedrückte Gelatine in zwei Esslöffel heissem Wasser auflösen und mit der Creme verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Sambuca- Creme in die Form gießen und glattstreichen. Etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag: Heidelbeeren abspülen und abtropfen lassen (TK- Früchte auftauen lassen). Erdbeeren abspülen, putzen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Die Torte mit den Früchten belegen. Tortenguss nach Anweisung auf der Packung mit zwei Esslöffel Zucker und einem Viertelliter Wasser zubereiten. Etwas abkühlen lassen und gleichmässig über die Früchte gießen. Den Guss erkalten lassen und die Torte in Stücke schneiden.

Naehrwerte pro Stueck ca. 410 Kalorien, 27 g Fett

Stichworte

Backen, Gaeste, Kuchen, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Kuchen, Torte, Obst

ERDBEER - RHABARBER - TORTE

ERDBEER-RHABARBER-TORTE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Weisse Schokolade
- 150 g Haselnuesse gemahlen
- 75 g Butter/Margarine
- 100 g Zucker
- 6 Eier Kl. M, getrennt
- 2 EL Rum
- Salz
- 18 Blatt Weisse Gelatine
- 700 g Rhabarber
- 150 g Rotes Johannisbeergelee
- 1 Orange; die Schale
- 6 EL Orangensaft
- 2 Blatt Rote Gelatine
- 800 g Erdbeeren
- 150 ml Erdbeersirup
- 1 Zitrone; die Schale
- 4 EL Zitronensaft
- 750 ml Schlagsahne
- 2 EL Pistazien gehackt

1. Schokolade fein raspeln. Nuesse in einer Pfanne ohne Fett anroesten. Weiches Fett und 25 g Zucker cremig ruehren, Eigelb und Rum nacheinander unterruehren. Eiweiss und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 25 g Zucker einrieseln lassen, mit Nuessen und geraspelter Schokolade unter die Eigelbmasse heben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm streichen. Im heissen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen Gas 2, Umluft 150 Grad. In der Springform abkuehlen lassen.

2. 10 Blatt weisse Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber putzen, waschen, in schraege Stuecke schneiden. Mit dem Gelee, Orangenschale, -saft und dem restlichen Zucker zugedeckt bei mittlerer Hitze 5-8 Min. weich kochen, dann fein puerieren. Gelatine ausdruecken, im Pueree aufoesen, Pueree in Eiswasser stellen. oebriige weisse und die rote Gelatine zusammen in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 500 g mit Sirup, Zitronenschale und -saft fein puerieren. Gelatine ausdruecken, lauwarm aufoesen, unterruehren und kalt stellen.

3. 500 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Cremes fest werden, jeweils die Haelfte der Sahne unterheben. Boden waagrecht halbieren, unteren Boden in die Form setzen. Den Springformrand mit einem Alufolienstreifen umwickeln, damit er hoeher wird. 1/3 der Erdbeercreme auf den 1. Boden streichen, 200 g Erdbeeren hineinsetzen und die uebrige Erdbeercreme darueberstreichen. Den 2. Boden daraufsetzen und mit der Rhabarbercreme bestreichen. Torte mindestens 4 Std. besser ueber Nacht kalt stellen.

4. Restliche Sahne steif schlagen, Oberflaeche und Rand der Torte damit verzieren. Mit Pistazien und uebrigen halbierten Erdbeeren garnieren.

Stichworte

Backen, Kuchen, Obst, Torte

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Gaeste

MAIFEST: PIKANTE PASTETCHEN

MAIFEST: PIKANTE PASTETCHEN

Für 18 Pastetchen

Zutaten

- 375 g Mehl
- 135 g Butter
- 150 ml Wasser
- 150 g Kraeuterfrischkaese
- *Einige Blaetter Kopfsalat und Radicchio*
- 8 Erdbeeren
- 1 klein. Ziegenkaese
- 1 Bd. Rucula
- 2 Scheib. (-3) Schwarzwaelder Schinken
- 1 EL Gruener Pfeffer
- 4 Eingelegte Artischockenherzen
- 2 Scheib. (-3) Graved Lachs
- 2 EL Dillspitzen
- 1 klein. Glas eingelegter Kuerbis
- 2 Matjesfilets
- 1 Bd. Radieschen
- 1 Schalotte
- 1 klein. Glas Forellen-Kaviar
- 1 Hartgekochtes Ei
- 2 EL Schnittlauchroellchen

1. Mehl und Salz in eine Schuessel sieben. Butter mit Wasser in einem Topf aufkochen, unverzueglich - bevor zuviel Fluessigkeit verdampft in das Mehl giessen und mit dem Kochloeffel rasch zu einem geschmeidigen Teig verruehren. Sofort in Folie wickeln und auf Handwaerme abkuehlen lassen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

2. Jeweils 1 Essloeffel Teig zu einer Kugel rollen, in eine Muffinform druecken und rundherum einen Rand hochdruecken. Aus Alufolie einen 2 cm breiten Streifen legen - stumpfe Seite nach aussen und als Ring in die Form legen. So faellt der Rand beim Backen nicht nach innen und der Boden wird trotzdem braun. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

3. Die restlichen Zutaten putzen und grob hacken bzw. in mundgerechte dekorative Stuecke teilen. Kraeuterfrischkaese als Unterlage in die Pastetchen streichen. Salatblaetter waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stuecke reissen. Pastetchen damit auslegen.

4. In die guen ausgelegten Toertchen Erdbeeren mit Ziegenkaese, gehacktem Rucula und Pfeffer fuellen, Forellenkaviar mit gehacktem Ei und Schnittlauch. In die Radicchio-Toertchen Schinken mit gruenum Pfeffer und Artischockenherzen und Matjes mit Radieschen und Schalotten fuellen. Bis zum Essen kalt stellen. Tipp: Bei der Fuellung sollten Sie Ihrer Phantasie einfach freien Lauf lassen und sich daran orientieren, was Sie bereits zu Hause haben.

Stichworte

Backen, Gaeste, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backen, Pikant, Pastete

MUERBETEIGPASTETCHEN (SIZILIEN)

MUERBETEIGPASTETCHEN (SIZILIEN)

Für 16 Pasteten

Zutaten

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelb
- 1 Schuss Salz
- 1/2 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale
- 1 TL Backpulver
- 100 g Butterschmalz
- Fett und Mehl zum Arbeiten
- 150 g Rote Konfitüre; z.B. Kirsch, Erdbeer oder
- Johannisbeer
- Etwas Puderzucker; zum Bestäuben

ERFASST *RK* AM 14.04.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich Italien 04/2000

1. Mehl und Zucker in einer Schuessel mischen. Ei, 1 Eigelb, Salz, Zitronenschale, Backpulver und das Butterschmalz in Flocken hinzufuegen. Alles mit den Kneithaken des Ruehrgeraetes vermischen, dann rasch mit den Haenden zu einer glatten Kugel verkneten. In Folie wickeln, etwa 1 Stunde in den Kuehlschrank legen.

2. In der Zwischenzeit 16 Schiffchenfoermchen einfetten und mit Mehl bestäuben.

3. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsflaeche etwa 3 mm duenn ausrollen. Die Foermchen damit auslegen. Ueberstehende Raender abschneiden, zusammenkneten und kuehl stellen. In jedes Foermchen 1 TL Konfituere geben.

4. Backofen auf 160 Grad (Gas: Stufe 1-2) vorheizen. Den kuehlgestellten Teig ausrollen, Deckel fuer die Schiffchen ausschneiden, auf die Foermchen legen und die Raender leicht andruecken. Das zweite Eigelb verquirlen und die Teigdeckel damit bestreichen. Mit einem Holzspießchen vorsichtig mehrmals einstechen - damit sich der Teigdeckel beim Backen nicht woelbt und reisst.

5. Die Foermchen auf der zweiten Schiene von unten in den 160 Grad heissen Backofen schieben. 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und die Pastetchen in der Form abkuehlen lassen. Mit einem spitzen Messer vom Formrand loesen, vorsichtig stuerzen und mit Puderzucker bestäuben.

TIP: Nach Belieben mit frischen Erdbeeren anrichten.

Stichworte

Backen, Pastete, Pikant

Titel - Rubrik - Stichworte

Backofen, Auflauf, Suess

PFANNKUCHENAUFLOUF MIT RHABARBERKOMPOTT

PFANNKUCHENAUFLAUF MIT RHABARBERKOMPOTT

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Mehl
- 6 Eier
- 1/2 l Milch; ca.
- 3 EL Haselnuesse; gehobelt
- 50 g Zerlassene; geklaerte Butter oder Butterschmalz
- 500 g Rhabarber
- 200 g Zucker; ca
- Etwas abgriebene Zitronenschale
- Puderzucker
- Salz

Mehl, Eier, Milch und eine Prise Salz gut vermischen.

Den Ofen auf 210 Grad (Ober-Unterhitze) vorheizen. Zerlassene Butter in eine Auflaufform geben und gut verteilen. Die Auflaufform kurz in den Backofen geben und aufheizen. In die heisse Form die Ei-Milch- Masse geben und sofort wieder in den Backofen stellen; ca. 20 Minuten backen.

Den Rhabarber schaelen; in etwa 3 cm grosse Stuecke schneiden und mit Zucker und etwas Wasser aufkochen. Zitronenschale untermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Den Fond ev. mit Staerke noch etwas binden. Die Haselnuesse in einer Pfanne leicht roesten.

Den Auflauf in Stuecke schneiden; anrichten; mit den Haselnuessen bestreuen und mit Puderzucker bestaeuben. Mit dem lauwarmen Rhabarberkompott umgiessen.

Stichworte

Auflauf, Backofen, Suess

Titel - Rubrik - Stichworte

Baclen, Gebaeck, Erdbeere, Blaettertei

VANILLE-ERDBEER-SCHNITTE MIT KARMELISIERTEM BLAETTER . .

VANILLE-ERDBEER-SCHNITTE MIT KARMELISIERTEM BLAETTER ..

Für 4 Personen

BODEN

- 1 groß. TK-Blaetterteigstueck
- 150 g Puderzucker

CREME

- 200 g Sahne
- 80 g Zucker
- 1 Vanilleschote (Mark davon)
- 6 Eigelbe
- 5 Blatt Weisse Gelatine
- 1 TL Zitronensaft
- 20 ml Orangenlikoer
- 100 ml Geschlagene Sahne
- 350 g Erdbeeren; ca. geputzt und gewaschen
- Puderzucker

RHABARBER-INGWER-KOMPOTT

- 600 g Rhabarber
- 80 g Honig
- 1 EL Ingwer, gehackt
- 1 Zimtstange
- 1 Limone; abger. Schale
- 20 ml Grenadine-Sirup
- 100 ml Weisswein

ERFASST *RK* AM 29.05.00 VON

- Ilka Spiess Himmel un' Erd Johann Lafer

Den Blaetterteig viereckig etwa 3 mm dick ausrollen und auf ein vorher mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit einem Gitter beschweren, damit der Teig nicht so stark aufgeht. Im Backofen bei etwa 230 Grad (Heissluft etwa 200 Grad) gut ausbacken und in Rechtecke von 5 x 10 cm schneiden. Nun dick mit Puderzucker bestreuen und unter dem Grill goldbraun karamelisieren. Abkuehlen lassen, umdrehen und auf der zweiten Seite den Vorgang wiederholen.

:Zubereitung Creme Die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillemark aufkochen. Ein Drittel der kochenden Fluessigkeit zu den Eigelben geben und glattruehren. Beides wieder in den Topf geben, auf den Herd stellen und unter staendigem Ruehren solange auf dem Herd lassen, bis das Ganze dickfluessig wird (darf auf keinen Fall mehr kochen!).

Sofort durch ein feines Sieb in ein kaltes Gefaess passieren. Gelatine in kaltem Wasser auflösen und unter die Creme geben. Alles auskuehlen lassen. Die erkaltete Creme mit dem Zitronensaft und dem Orangenlikoer glattruehren und die geschlagene Sahne unterheben. Zum Anrichten ein Blaetterteigrechteck in die Mitte des Tellers legen und die Creme daraufgeben. Die Erdbeeren vorsichtig in die Creme druecken, nochmals Creme daraufgeben und ein zweites karamelisiertes Blaetterteigrechteck aufsetzen. Den Vorgang nochmals wiederholen und die Oberflaeche mit Puderzucker bestreuen. Mit dem Rhabarber-Ingwer-Kompott servieren.

Zubereitung Rhabarber-Ingwer-Kompott

Den gewaschenen und geschaelten Rhabarber der Laenge nach halbieren, in 3 cm lange Stuecke schneiden. Den Honig in einem Topf auflösen, den gehackten Ingwer, Zimtstange, Limonenschale und Grenadine zugeben, mit dem Weisswein abloeschen. Das Ganze auf die Haelfte einkochen lassen. Nun die Rhabarberstuecke begeben, einmal aufkochen lassen und so lange ziehen lassen, bis sie bisstfest sind. Anschliessend abkuehlen lassen, Zimtstange und Vanilleschote entfernen und servieren.

O-Titel: Vanille-Erdbeer-Schnitte mit karamelisiertem Blaetterteig auf Rhabarber-Ingwer-Kompott

Stichworte

Baclen, Blaettertei, Erdbeere, Gebaeck

Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Ketchup, Rhabarber

RHABARBER - KETCHUP

RHABARBER-KETCHUP

Für 1500 Milliliter

Zutaten

- 1 kg Rhabarber
- 500 g Gemuesezwiebel
- 250 g Staudensellerie
- 500 g Tomaten
- 2 Rote Chilischoten; entkernt
- 150 g Tomatenmark
- 2 TL Korianderpulver
- 2 TL Englisches Senfpulver
- 6 Gewuerznelken
- 6 Pimentkoerner
- 1/4 l Weisswein
- 150 g Zucker
- 125 ml Weissweinessig
- 3 EL Speisestaerke
- Salz

ERFASST *RK* AM 28.04.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken April 2000

Rhabarber, Zwiebel, Sellerie und Tomaten putzen und im Mixer zerkleinern. Mit Chillies, Tomatenmark, Gewuerzen und Wein aufkochen, 30 Min. bei mittlerer Hitze unter staendigem Ruehren garen. Durch eine Gemuesemuehle geben. Das Pueree auffangen und mit Zucker und Essig verruehren. Bei mittlerer Hitze auf die Haelfte einkochen. Staerke mit etwas Wasser verruehren, das kochende Ketchup damit binden, salzen. In Flaschen fuellen. Haelt sich gekuehlt etwa drei Wochen.

Zubereitungszeit: 2 Stunden

Stichworte	Beilage, Ketchup, Rhabarber, Sauce
	Titel - Rubrik - Stichworte

Beilage, Sauce, Obst, Erdbeere

ERDBEERSAUCE

ERDBEERSAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 kg Frische Erdbeeren
- 1 EL Honig
- 1/2 Vanillestange; das Mark (oder ein Tuetchen
- echten Vanillezucker)
- Campari nach Geschmack

Die Erdbeeren im Mixer oder mit dem Schnetzelstab puerieren, Honig zufuegen, mit dem Handruehrgeraet gut aufschlagen und durch ein Sieb streichen. Vanille oder Vanillezucker mit dem Schneebesen gut unterruehren und mit Campari abschmecken.

Die Sauce eignet sich fuer Desserts und schmeckt ausgezeichnet zu Ziegenfrischkaese mit Weissbrot.

Mit Himbeeren oder Brombeeren laesst sich die Sauce ebenso zubereiten.

Stichworte

Beilage, Erdbeere, Obst, Sauce

Titel - Rubrik - Stichworte

Dessert

BEEREN IN WEINGELEE

BEEREN IN WEINGEELEE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Brombeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 100 g Himbeeren; oder andere Beeren
- 1/2 l Weisswein
- 180 g Zucker
- 7 Blatt Weisse Gelatine

Fruechte gruendlich putzen und waschen. Alle Fruechte im Ganzen lassen und nur die Erdbeeren vierteln. In eine kleine Schuessel kaltes Wasser geben. Blattgelatine darin einweichen. Weisswein mit dem Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Gelatine aus dem Einweichwasser nehmen und gut ausdruecken.

Die ausgedrueckte Gelatine unter den erhitzten Wein ruehren. Das heisse Gelee vom Herd nehmen und abkuehlen lassen. Alle Beeren gut mischen und in eine rechteckige Kuchenform geben. Mit dem fast erkalteten Weingelee uebergiessen und etwa drei Stunden im Kuehlschrank erkalten lassen. Das erstarrte Gelee auf eine Platte stuerzen und in Scheiben schneiden. Je zwei Scheiben auf einen Desserteller legen und mit spruehfertiger Sahne dekorieren.

Tipp: Wer das Gelee weniger hochprozentig mag, kann statt dem Wein auch eine Mischung aus stillem Mineralwasser, klarem Trauben- und Apfelsaft dafuer verwenden.

Stichworte

Dessert

Titel - Rubrik - Stichworte

Dessert, Erdbeere

WINDSOR - ERDBEERBECHER

WINDSOR-ERDBEERBECHER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Orange; Schale und Saft
- Zucker
- 2 EL Minze; gehackt

CREME

- 5 Eigelb
- 1 Vanillestange
- 2 EL Zucker
- 1/2 l Sahne

ERFASST *RK* AM 23.06.99 VON

- Ulli Fetzner NORDTEXT

Erdbeeren säubern und halbieren. Orangenschale mit einem scharfen Messer von der Orange lösen und in feine Streifen schneiden. In heissem Wasser in einem Sieb kurz blanchieren - mit dem Saft und Zucker zu den Erdbeeren geben. Minze fein hacken und auch dazugeben. Erdbeeren so mind. 1 Stunde marinieren lassen.

Sahne mit einer ausgekratzten Vanillestange leicht aufkochen lassen - Stange mitkochen - Eigelb mit Zucker über einem Wasserbad schaumig rühren - dann unter ständigem Rühren die Vanillesahne dazugeben bis eine cremige Masse entsteht. Diese auskühlen lassen und in einem Becher mit den marinierten Erdbeeren servieren.

Stichworte

Dessert, Erdbeere

Titel - Rubrik - Stichworte

Dessert, Erdbeere, Balsamico, Italien

BALSAMICO ERDBEEREN

BALSAMICO ERDBEEREN

Für 1 Rezept

PRO PERSON

- 100 g Erdbeeren
- 2 EL Aceto Balsamico
- Zucker

ERFASST *RK* AM 20.01.00 VON

- Ilka Spiess Mazzeti Aceto Balsamico di Modena

Grosse, ganze oder geschnittene, Erdbeeren (oder Walderdbeeren) gruendlich waschen. In eine Schuessel geben und mit zwei bis drei Essloeffeln Aceto Balsamico wuerzen. Circa 15 Minuten stehen lassen. dann Zucker in gewuenschter Menge daruebergeben, gut vermengen und in einem Glaskelch servieren.

Stichworte

Balsamico, Dessert, Erdbeere, Italien

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Kalb, Rhabarber

KALBSRUECKEN MIT RHABARBER

KALBSRUECKEN MIT RHABARBER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Kalbsruecken
- 6 Schalotten; grob gewuerfelt
- 2 Knoblauchzehen
- 125 ml Weisswein
- 1/4 l Fleischbruehe
- 125 ml Sahne
- 1 EL Ingwer; gerieben
- 1 Bd. Estragon
- 2 Tasse Rhabarberwuerfel
- 2 EL Karottenwuerfel
- 2 EL Selleriewuerfel
- 1 TL Mehlbutter
- 125 ml Weisswein
- 3 EL Ahornsirup

AUSSERDEM

- 1 groß. Apothekerspritze

RHABARBERCHUTNEY

- 300 g Rhabarber
- 2 Schuss Curcuma
- 2 EL Ingwer; gehackt
- 300 g Zucker
- 1 EL Scharfer Dijonsenf
- 1 EL Balsamico
- 125 ml Sherry
- 1 TL Pfeilwurzelmehl
- 1/2 TL Gruener Pfeffer
- Salz
- 1 Zitrone; die Schale

ERFASST *RK* AM 10.05.00 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink
- 10/05/00

Weisswein, Zitronensaft und Ahornsirup erwarmen, auflösen und in die Spritze fuellen. Die Loesung erkalten lassen und mit moeglichst vielen Einstichen in den Kalbsruecken injizieren. Das Fleischstueck ueber Nacht kaltstellen.

Kalbsruecken pfeffern und salzen. Schalotten zusammen mit dem Fleisch von allen Seiten sanft anbraten. Mit Bruehe und Weisswein abloeschen und den Ingwer zuefuegen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten garen, dann umdrehen und fuenf Minuten weiter duensten. Rhabarber,Knoblauch und gehackten Estragon zugeben, fuenf Minuten duensten.

Fleisch herausnehmen und bei grossem Feuer Fond um die Haelfte reduzieren. Mit Sahne auffuellen, mit Mehlbutter leicht binden und abschmecken. Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren. Dazu passen Nudeln oder Reis.

: Rhabarberchutney

Die Haelfte des Sherrys mit Pfeilwurzelmehl vermengen.Zucker leicht karamellisieren, mit Sherry abloeschen. Alle anderen Zutaten zugeben und bei geschlossenem Deckel vier Minuten daempfen. Mit Pfeilwurzeln- Sherry-Mischung binden. Passt zu gegrilltem Fleisch oder kaltem Braten.

Stichworte

Fleisch, Kalb, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Fleisch, Schwein

SCHWEINEFILET IN BALSAMICO

SCHWEINEFILET IN BALSAMICO

Für 2 Portionen

Zutaten

- 1 Schweinefilet
- 6 Gewuerfelte Schalotten
- 2 Gequetschte Knoblauchzehen
- 125 ml Weisswein
- 125 ml Balsamicoessig
- 1/4 l Fleischbruehe
- 1 EL Johannisbeergelee
- 2 Tasse Kleingewuerfelter Rhabarber
- 1 EL Feingewuerfelte Karotten
- 1 EL Feingewuerfelte Sellerie
- 1 Schuss Piment
- 1 TL Mehlbutter

(*) Bienzles kulinarische Faele

Schweinefilet pfeffern und salzen. Fleisch zusammen mit Schalotten von allen Seiten sanft anbraten. Mit Bruehe, Weisswein, Balsamico und Johannisbeergelee abloeschen, Piment und Gemuese zufuegen. Bei geschlossenem Deckel zehn Minuten garen, wenden und nach fuef Minuten Rhabarberwuermel und Knoblauch zugeben und weitere fuef Minuten garen.

Das Fleisch herausnehmen. Den Fond auf die Haelfte reduzieren, mit Mehlbutter leicht binden und abschmecken. Das Fleisch tranchieren und mit der Sauce servieren.

Stichworte

Fleisch, Schwein

Titel - Rubrik - Stichworte

Gefluegel, Haehnchen, Rhabarber, Asien

POULARDE ASIATISCH IM REISTEIG AUF RHABARBERGEMUESE U ..

POULARDE ASIATISCH IM REISTEIG AUF RHABARBERGEMUESE U ..

Für 4 Personen

FUER DAS FLEISCH

- 1400 g Poularde
- Szetschuan-Pfeffer
- Fuenf-Gewuerze-Pulver
- Salz

FUER DAS GEMUESE

- 600 g Rhabarber
- 300 g Sprossen; Mung-Bohnen und Radieschen
- 2 Bd. Lauchzwiebeln
- 1 EL Olivenoel
- 1 EL Sesamoel

TAMARILLO-JUS

- 4 Tamarillo; "Baumtomaten"
- 4 Schalotten
- 100 ml Weisser Martini (suess)
- Salz

REISTEIG

- 200 g Reismehl
- 1 TL Schwarzer Sesam
- 270 ml Wasser
- 1 Eiklar
- 1 Schuss Salz
- 1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
- Oel; zum Frittieren

ERFASST *RK* AM 16.02.00 VON

- Ulli Fetzter WDR-Text/Krisenkochtip

Die exotischen Zutaten gibt's im Asia-Laden.

Reisteig aus den angegebenen Zutaten anruehren. Von der Poularde die Brustfilets und die Schenkel abtrennen, enthaeuten. Mit Szetschuan-Pfeffer (zwischen den Haenden zerreiben), dem 5-Gewuerze-Pulver und Salz wuerzen.

Rhabarber in streichholzgrosse Stuecke, die Lauchzwiebeln in 2 cm lange Stuecke schneiden. Mit den Sprossen in der Pfanne mit etwas Olivenoel garen. Mit Sesamoel und Salz wuerzen.

Die Tamarillo schaelen und vierteln. Das weiche Innere der Fruechte abschaben und in einen Topf geben. Mit den Schalottenwuerfeln, Salz und Martini 20 Minuten gar koecheln. Dann passieren.

Poularden-Stuecke in den Reisteig tauchen und danach im 170 Grad heissen Oel schwimmend ausbacken. Brustfilets benoetigen ca. 5-7, die Schenkel 8-10 Minuten.

In die Mitte des Tellers zwei gehaeufte Essloeffel Rhabarbergemuese geben. Daran sternfoermig Tamarillo-Schnitze anlegen, dazwischen jeweils ein dicker Tupfer Jus. Das Gemuese mit dem in Scheiben geschnittenen Poulardenfleisch oder einem Schenkel belegen.

O-Titel: Poularde asiatisch im Reisteig auf Rhabarbergemuese und Tamarillen-Jus

Stichworte

Asien, Geflügel, Haehnchen, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Salat, Spargel, Kaese

SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ZIEGENKAESE

SPARGELSLAT MIT ERDBEEREN UND ZIEGENKAESE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Gruener Spargel
- 200 g Weissler Spargel
- Salz
- Zucker
- 1/2 TL Butter
- 120 g Erdbeeren
- 200 g Ziegenkaesewuerfel; eingelegt
- 4 EL Balsamicoessig
- 2 EL Knoblauchoel
- 40 ml Prosecco
- Salz, Pfeffer
- 1 Bd. Rucola
- Basilikum zum Garnieren

Vorbereitung: Spargel schaelen, Enden abschneiden, in ca.6-8 cm lange Stuecke schneiden und in leichtem Salzwasser mit einer Prise Zucker und der Butter bissfest garen. Erdbeeren waschen, abzupfen, halbieren oder vierteln. Ziegenkaesewuerfel abschuetten, Oel aufheben. Rucola waschen.

Zubereitung:

Rucola auf Tellern verteilen und den Spargel mit den Erdbeeren dekorativ darauf anrichten. Ziegenkaesewuerfel darauf drapieren.

Balsamicoessig mit Knoblauchoel, Jodsalz, Pfeffer und Prosecco zu einer Marinade verruehren und ueber den angerichteten Salat verteilen. Mit frischem Basilikum garnieren.

Stichworte

Gemuese, Kaese, Salat, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Salat, Spargel, Rhabarber

SPARGELSALAT MIT RHABARBERDRESSING

SPARGELSATAT MIT RHABARBERDRESSING

Für 2 Portionen

Zutaten

- 700 g Spargel
- 1 EL Mandeloel
- 2 EL Orangensaft
- Etwas Orangenabrieb
- 2 EL Schnittlauch; fein geschnitten
- 2 EL Blattpetersilie; fein geschnitten
- 2 EL Kerbel; fein geschnitten
- 1 Duenne Rhabarberstange
- 1 EL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Butter

Rhabarber waschen, schaelen und in kleine Wuerefel schneiden. Mandeloel mit Orangensaft, Orangenabrieb, den Kraeutern, Zucker, Pfeffer und Salz mischen und die Rhabarberwuerefel mindestens 2 Stunden darin einlegen.

Den Spargel sorgfaeltig schaelen, die unteren Enden kurz abschneiden und portionsweise mit einer Kuechenschnur zusammen binden. Die Spargelbuelend in Salzwasser, das mit etwas Zucker und einer Butterflocke gewuerzt wurde, ca. 15 Minuten kochen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Dann Spargel nach Belieben in Stuecke schneiden und unter den eingelegten Rhabarber mischen.

Stichworte

Gemuese, Rhabarber, Salat, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Gemuese, Spargel, Erdbeere, Ente

EINFACH: SPARGELSALAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST

EINFACH: SPARGELSATLAT MIT ERDBEEREN UND ENTENBRUST

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Weisser Spargel
- 500 g Gruener Spargel
- Zucker
- 500 g Erdbeeren
- 150 g Rucola
- 1/2 Bd. Zitronenmelisse
- 1 Zitrone; die Schale
- 6 EL Himbeeressig
- Salz, Pfeffer
- 8 EL Oel
- 2 Entenbrustfilets a ca. 400 g

1. Spargel waschen, schaelen (gruenen Spargel nur im unteren Drittel schaelen) und in Stuecke schneiden. In gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker 8-10 Minuten garen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Rucola waschen und putzen. Zitronenmelisse waschen, trockentupfen, hacken. Zitronenschale, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronenmelisse und Oel verschlagen. Abschmecken. Spargel herausnehmen, abtropfen lassen. Marinade zugeben.
3. Entenbrustfilets waschen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Haut einritzen. Mit der Haut nach unten in einer Pfanne ohne Fett kraeftig anbraten. Nach 10 Minuten wenden, bei geringer Hitze 20 Minuten weiterbraten. Dabei ab und zu mit dem ausgebratenen Fett betraeufln. Herausnehmen, etwas ruhen lassen.
4. Erdbeeren und Rucola unter den Spargel mischen. Entenbrust in Scheiben schneiden und noch warm mit dem Salat servieren.

Pro Portion: ca. 800 Kalorien. 42 g Eiweiss. 59 g Fett. 12 g Kohlenhydrate

Stichworte

Ente, Erdbeere, Gemuese, Spargel

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenk, Alkohol, Erdbeere

ERDBEERBOWLE MIT ZITRONENGRAS

ERDBEERBOWLE MIT ZITRONENGRAS

Für 4 Personen

Zutaten

- 2 Limetten (unbehandelt)
- 150 g Extrafeiner Zucker
- 3 Gewuerznelken
- 1 Stange Zimt
- 1/2 Vanilleschote; das Mark
- 1 Sternanis
- 1 TL Koriandersamen (im Moerser zerstossen)
- 1 EL Zitronengras (fein gehackt)
- 20 g Frischer Ingwer
- 100 ml Riesling
- 400 g Erdbeeren
- 4 klein. Zweige Minze

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Limetten heiss waschen, trockenreiben. 1 TL Schale fein abreiben, 1 Limette auspressen, die andere in Scheiben schneiden.

Zucker, Nelken, Zimt, Vanillemark, Sternanis, Koriander, Zitronengras, Limettenschale und -saft in einen grossen Topf geben. Ingwer schaelen, klein schneiden und zufuegen.

Wein und 750 ml Wasser angiesen. Alles ca. 5 Minuten koecheln lassen. Wuerz-Wein abkuehlen lassen und kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Wuerz- Wein durch ein Sieb giessen, Erdbeer- und Limettenscheiben zugeben. Bowle mit Minzezweigen auf Crushed Ice servieren.

Zeit: 30 Minuten Pro Person: 215 kcal, 1 g Fett

Stichworte	Alkohol, Erdbeere, Getraenk	Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenk, Joghurt, Erdbeere

FETTARM: ERDBEER-SHAKE

FETTARM: ERDBEER-SHAKE

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 400 g Griechischer Sahnejoghurt
- 2 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 1/2 TL Kreuzkuemmel (Cumin)

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

300 ml Wasser in den Froster stellen.

Erdbeeren waschen, 4 Stueck auf Spiesse stecken, die uebrigen Beeren putzen.

Joghurt, Zucker, Salz, Kreuzkuemmel und das Eiswasser puerieren. Erdbeeren hinzufuegen, kurz untermixen.

Erdbeer-Shake in Glaeser fuellen, mit Beerenspiessen garnieren.

Pro Person: 160 kcal, 10 g Fett

Stichworte

Erdbeere, Getraenk, Joghurt

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkohol, Ananas, Rumtopf

RUMTOPF MIT ANANAS

RUMTOPF MIT ANANAS

Für 1 Rezept*

Zutaten

- 1 Ananas (ca. 800 g)
- 750 g Erdbeeren
- 500 g Zucker
- 750 ml Brauner Rum; 54%

ZUM BESTREUEN

- Gehackte Pistazienkerne

ZUM VERZIEREN

- Minze

ERFASST *RK* AM 13.07.00 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

*fuer ein Gefaess (ca. 2,5 l Inhalt):

Ananas vierteln, schaelen und den Strunk heraus schneiden. Ananasviertel in kleine Stuecke schneiden. Erdbeeren waschen und putzen. Gefaess mit kochendem Wasser ausspuelen. Ananas und Erdbeeren mit Zucker schichtweise einfuellen. Mit Rum auffuellen, bis die Fruechte bedeckt sind. 1 Woche kuehl stellen.

Rumtopffruechte mit Sud auf einem Teller anrichten, mit Pistazien bestreuen und mit Minze verzieren. Dazu schmeckt Vanille-Joghurt.

Kuehl und dunkel ist der Rumtopf mehrere Wochen haltbar.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Stichworte

Alkohol, Ananas, Getraenke, Rumtopf

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkohol, Cocktail

MY SUNSHINE DENISE

MY SUNSHINE DENISE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 40 ml Bacardi
- 20 ml Zitronensaft
- 10 ml Erdbeerensirup
- 80 ml Maracujasaft
- 40 ml Ananassaft

ERFASST *RK* AM 01.08.00 VON

- Ilka Spiess Volle Kanne Susanne

Zutaten auf Eis shaken, im Longdrinkglas mit Ananas und Kirsche garnieren

Stichworte

Alkohol, Cocktail, Getraenke

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkohol, Erdbeere

MAIFEST: ERDBEERBOWLE

MAIFEST: ERDBEERBOWLE

Für 1500 Ml

Zutaten

- 500 g Kleine Erdbeeren
- 2 EL Zucker
- 200 ml Orangenlikoer
- 3/4 l Weisswein
- 3/4 l Sekt

Die Erdbeeren kurz abbrausen, abtropfen lassen, Gruen entfernen, Erdbeeren halbieren. Mit Zucker bestreuen, Orangenlikoer zugeben und kalt etwa 2 Stunden ziehen lassen. Mit eisgekuehltm weion und Sekt aufgiessen.

Stichworte

Alkohol, Erdbeere, Getraenke

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkohol, Gaeste

MAIFEST: RHABARBER-BOWLE

MAIFEST: RHABARBER-BOWLE

Für 1500 Ml

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 125 ml Wasser; etwa
- 100 g Zucker
- 3/4 l Rose
- 3/4 l Sekt

Rhabarber kann nicht roh verarbeitet werden - er ist einfach zu hart. Die Kunst: ihn so zu duensten, dass er nicht zerfaellt.

Rhabarber waschen, in fingerdicke Scheiben schneiden. Nicht schaelen, sonst verliert sich die schoene, rote Farbe. Zucker mit Wasser erhitzen. Die Rhabarberstueckchen einlegen, einmal aufkoche lassen und dann abkuehlen lassen, kalt stellen. Mit eiskaltem Weisswein und Sekt auffuellen.

Stichworte

Alkohol, Gaeste, Getraenke

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkohol, Likoer, Erdbeere

ERDBEERLIKOER I

ERDBEERLIKOER II

ERDBEERLIKOER III

ERDBEERLIKOER IV

ERDBEERLIKOER I

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 5 Nelken
- 200 g Weisser Kandis
- 700 ml Kirschwasser

ERFASST *RK* AM 20.07.00 VON

- Ilka Spiess

Die Fruechte waschen, entstielen, gut abtropfen lassen und in ein weithalsiges Glasgefaess geben; Gewuerz und Kandis zufuegen, dann das Kirschwasser daraufgiessen. Das Gefaess gut verschliessen, und den Likoer an einem sonnigen Platz oder in Heizungsnaehe ziehen lassen.

Nach etwa 8 Wochen filtern und an einem dunklen Ort nochmals einige Wochen ruhen lassen.

Vorratsglaeser mit Schraubverschluss eignen sich sehr gut fuer diesen Zweck.

Stichworte

Alkohol, Erdbeere, Getraenke, Likoer

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERLIKOER II

Für 2500 Milliliter

Zutaten

- 500 g Erdbeeren; vollreif
- 1 Orange
- 1 Vanillestange; Mark
- 50 g Mandelsplitter
- 250 g Loewenzahnbluetenhonig
- 1 l Apfelbranntwein; 41 Vol.% o. Birnenbranntwein

ERFASST *RK* AM 20.07.00 VON

- Ilka Spiess

Die Erdbeeren waschen, trocknen und putzen. Die Orangenschale hauchduenn abschaelen, dann die Orange ganz schaelen und in Segmente teilen. Diese in kleine Stuecke schneiden.

Erdbeeren, Orangenschale und Orangenstueckchen in ein Glas fuellen.

Die uebrigen Zutaten dazugeben, das Glas gut verschliessen und schuetteln.

An einen sonnigen Platz stellen und alle paar Tage schuetteln. Danach im Keller kuehl und dunkel lagern.

Erst zur Winterszeit durch einen Filter oder ein feines Tuch passieren und in die dafuer vorgesehenen Flaschen abfuellen.

Vor Gebrauch noch einmal 14 Tage gut verschlossen kuehl und dunkel lagern.

Stichworte	Alkohol, Erdbeere, Getraenke, Likoer
	Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERLIKOER III

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Frische, kleine Erdbeeren
- 1 l Cognac oder Weinbrand
- 250 g Weisser Kandiszucker
- 1 Bauchige Flasche

ERFASST *RK* AM 20.07.00 VON

- Ilka Spiess

FrISChe, kleine Erdbeeren halbieren und mit dem Kandiszucker (auch grober Kristallzucker ist moeglich) in eine bauchige 1 l-Flasche fuellen. Cognac daruebergiessn bis die Flasche zu 98% gefuelllt ist, dann die Flasche fuer ca. 3 Wochen an eine kuehle, dunkle Stelle (nicht Kuehlschrank!) stellen und danach kosten.

Stichworte

Alkohol, Erdbeere, Getraenke, Likoer

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERLIKOER IV

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Brauner Kandiszucker
- 1/2 TL Muskatnuss; frisch gerieben
- 700 ml Korn

ERFASST *RK* AM 20.07.00 VON

- Ilka Spiess

Erdbeeren mit einem Tuch abreiben und vierteln. Kandis mit Muskat vermischen und abwechselnd mit den Beeren in eine saubere Flasche geben.

Den Korn zugiessen und alles gut verschlossen 6 Wochen an einem kuehlen und dunklen Ort stellen.

Danach durch ein Sieb und ein Mulltuch giessen, wieder in die gereinigte Flasche fuellen und weitere 6 Wochen im Keller oder Kuehlschrank ruhen lassen.

Tipp: Mit Walderdbeeren schmeckt dieser Likoer besonders intensiv.

Stichworte

Alkohol, Erdbeere, Getraenke, Likoer

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkoholfrei, Obst

BERRY SOUR

BERRY SOUR

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Orangen
- 1/2 Grapefruit
- 3 EL (-4) Beeren; wie Erdbeeren Himbeeren, Heidelbeeren
- Brombeeren oder Johannisbeeren

Orangen auspressen; eine halbe Grapefruit ebenfalls auspressen Beeren (tiefgefroren ist auch okay) dazugeben, alles puerieren.

Die Wirkung: Orangen, Grapefruits und Beeren enthalten viel Vitamin C, beugen somit Infektionen vor. Die meisten Beeren senken ausserdem den Cholesterinspiegel.

Stichworte

Alkoholfrei, Getraenke, Obst

Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkoholfrei, Rhabarber, Erdbeer

RHABRABER - ERDBEER - DRINK

RHABRABER-ERDBEER-DRINK

Für 1500 Milliliter

Zutaten

- 700 g Rhabarber
- 200 g Zucker
- 500 ml Wasser
- 250 g Erdbeeren
- 2 Limetten; den Saft

ERFASST *RK* AM 08.04.00 VON

- Ulli Fetzter e&t April 2000

Rhabarber waschen und putzen. Den Rhabarber in 2 cm grosse Stuecke schneiden und mit Zucker in einem Topf mischen. Wasser zugliessen und alles bei mittlerer Hitze ungefaehr 15 Minuten leise kochen lassen.

Erdbeeren putzen, waschen und grob zerkleinern. Unter den Rhabarber ruehren und kalt werden lassen. Den Limettensaft zugeben und alles im Mixer puerieren.

Eiswuerfel in eine Karaffe oder in Portionsglaeser geben und mit Rhabarber-Erdbeer-Saft auffuellen. Mit Erdbeer-, Zitronen- oder Limettenscheiben dekorieren.

Sie koennen den Saft auch einfrieren und rund ums Jahr als Basis fuer Cremes oder Drinks verwenden.

Stichworte	Alkoholfrei, Erdbeer, Getraenke, Rhabarber
	Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Alkoholfrei, Rhabarber, Erdbeere

RHABARBER - ERDBEER - DRINK

RHABARBER-ERDBEER-DRINK

Für 1500 Milliliter

Zutaten

- 700 g Rhabarber
- 200 g Zucker
- 500 ml Wasser
- 250 g Erdbeeren
- 2 Limetten; den Saft

ERFASST *RK* AM 13.04.00 VON

- Ilka Spiess Essen & Trinken April 2000

Rhabarber waschen und Putzen. Den Rhabarber in 2 cm grosse Stuecke schneiden und mit dem Zucker in einem Topf mischen. Wasser zugliessen und alles bei mittlerer Hitze ungefaehr 15 Minuten leise kochen lassen. Erdbeeren putzen, waschen und grob zerkleinern. Unter den Rhabarber ruehren und kalt werden lassen.

Den Limettensaft zugeben und alles im Mixer puerieren. Eiswuerfel in eine Karaffe oder in Portionsglaeser geben und mit Rhabarber-Erdbeer- Saft auffuellen.

Mit Erdbeer-, Zitronen- oder Limettenscheiben dekorieren.

Sie koennen den Saft auch einfrieren und rund ums Jahr als Basis fuer Cremes oder Drinks verwenden.

Stichworte	Alkoholfrei, Erdbeere, Getraenke, Rhabarber
	Titel - Rubrik - Stichworte

Getraenke, Aperitif, Bowle, Rhabarber

FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-BOWLE

FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-BOWLE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeerrhabarber
- 125 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 3/4 l Rose Wein
- 3/4 l Sekt

ERFASST *RK* AM 19.03.01 VON

- Ilka Spiess

Fuer 1,5 l fruchtige Fruehlingsbowle 500 g Erdbeerrhabarber waschen, in Scheiben schneiden und in 1/8 l Wasser mit 100 g Zucker einmal aufkochen lassen. Anschliessend kalt stellen. Mit einer Flasche Rose- Wein und einer Flasche Sekt aufgiessen.

Stichworte

Aperitif, Bowle, Getraenke, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Grundrezept, Marmelade, Beeren

BEEREN MARMELADE KALT GERUEHRT

BEEREN MARMELADE KALT GERUEHRT

Für 3 Glaeser

Zutaten

- 300 g Erdbeeren
- 200 g Rote Johannisbeeren
- 1 EL Schwarzer Johannisbeerlikoer (Cassis)
- 250 g Extra Gelierzucker

ERFASST *RK* AM 11.11.99 VON

- *Ilka Spiess meine Familie und ich*

1. Die Beeren waschen und trockentupfen. Erdbeeren entstielen, Johannisbeeren von den Rispen streifen.
2. Beeren mit einem Stabmixer zerkleinern und mit Cassis in die Ruehrschuessel der Kuechenmaschine fuellen. Nach und nach den Gelierzucker einrieseln lassen und die Masse bei kleinster Stufe 30 Minuten ruehren, bis sie dicklich geworden ist.
3. Marmelade in saubere Glaeser fuellen und verschliessen.

Stichworte

Beeren, Grundrezept, Marmelade

Titel - Rubrik - Stichworte

Grundrezept, Marmelade, Erdbeere

ERDBEERMARMELADE KALT GERUEHRT

ERDBEERMARMELADE KALT GERUEHRT

Für 4 Glaeser

Zutaten

- 500 g Reife Erdbeeren
- 1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt
- 2 EL Zitronensaft
- 500 g Gelierzucker 1:1

ERFASST *RK* AM 11.11.99 VON

- Ilka Spiess meine Familie und ich

1. Die Erdbeeren waschen, trockentupfen und entstielen.
2. Die Beeren mit einem Stabmixer zerkleinern und mit der abgeriebenen Zitronenschale und dem Zitronensaft in die Ruehrschuessel der Kuechenmaschine fuellen. Nach und nach den Gelierzucker einrieseln lassen und die Masse bei kleinster Stufe 30 Minuten ruehren, bis sie dicklich geworden ist.
3. Die Marmelade in sauber gewaschene Glaeser fuellen und verschliessen.

Stichworte

Erdbeere, Grundrezept, Marmelade

Titel - Rubrik - Stichworte

Info, Fruechte, Einlegen, Rum

RUMTOPF KLASSISCH

RUMTOPF KLASSISCH

Für 1 Rezept

JE CA. 250 G

- *Erdbeeren*
- *Himbeeren*
- *Stachelbeeren*
- *Johannisbeeren*
- *Kirschen*
- *Pflaumen und Aprikosen*
- *1 kg Brauner Kandis*
- *1400 ml Rum; (54 %)*

ERFASST *RK* AM 13.07.00 VON

- *Ilka Spiess Kueche und Genuss*

Fruechte putzen, waschen und verlesen. Kirschen und Pflaumen entsteinen. Aprikosen kurz mit kochendem Wasser ueberbruehen , die Haut abziehen, vierteln und dabei entsteinen. Fruechte mit dem Kandis in einen Rumtopf einschichten und mit dem Rum uebergiessen. Die Fruechte muessen bedeckt sein. Rumtopf verschliessen und einige Wochen ziehen lassen. Zum Verschenken in kleine Glaeser abfuellen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde

Stichworte

Einlegen, Fruechte, Info, Rum

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Chutney, Erdbeere

ERDBEERCHUTNEY

ERDBEERCHUTNEY

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren; *geputzt, geviertelt*
- 4 Dosentomaten; *das Fleisch*
- 1 Scharfe rote Chilischote
- 1 Orange; *Saft und Schale*
- 2 EL Weissweinessig
- 4 EL Weisswein, Riesling
- 1/2 TL Zucker
- 2 cm-Stueck Frischer Ingwer in Scheiben
- 1 Schuss Salz

ERFASST *RK* AM 08.07.00 VON

- Ulli Fetzer *NORDDEUTSCHER RUNDFUNK*

Erdbeeren leicht waschen, Stielansatz entfernen und vierteln. Tomaten ohne Saft wuerfeln, Chilischoten klitzeklein schneiden. Schale von der Orange abschneiden und kleinhacken, Saft auspressen. Ingwer in duennen Scheiben schneiden.

Erdbeeren mit allen Zutaten im Stieltopf ohne Deckel 30 Minuten koecheln lassen - dann zu Fisch oder Fleisch oder auf leicht geroestetem Graubrot servieren. Schmeckt auch kalt.

Idealer Begleiter: Gebratenes Lachsfilet, gebratenes Schweinefilet oder kurzgebratene Minutensteaks vom Rind aus dem Roastbeef.

Stichworte

Chutney, Erdbeere, Konserve

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Chutney, Rhabarber

RHABARBER-CHUTNEY

RHABARBER-CHUTNEY

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 500 g Rhabarber
- 50 g Korinthen
- 75 g Brauner Zucker
- 1 TL Ingwer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Pfefferkoerner
- 1/4 l Weinessig

ERFASST *RK* AM 03.06.99 VON

- Ilka Spiess & Ulli Fetzer Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Die gehackten Zwiebeln in Essig weichduensten. Dann den ungeschaelten und in ca 1/2 cm dicke Scheiben geschnittenen Rhabarber und alle uebrigen Zutaten hineingeben und 6 min sprudelnd kochen lassen. In Glaeser fuellen, verschliessen und kuehl aufbewahren.

Probieren Sie mal feingeschnittenen gekochten Schinken auf gekochten und ausgebackenen Selleriescheiben dazu.

Stichworte

Chutney, Konserve, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Einlegen, Fruechte

FRUECHTEKOMPOTT

FRUECHTEKOMPOTT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 100 g Suesskirschen
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Himbeeren
- 100 g Stachelbeeren
- 100 g Rote Johannisbeeren
- 150 g Gellerzucker
- 1/4 l Wasser

ERFASST *RK* AM 31.05.99 VON

- Ilka Spiess Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Verlesen, waschen und entsteinen Sie alle Fruechte. Schichten Sie sie dann abgetropft durcheinander in die Glaeser. Bringen Sie das Wasser mit dem Gellerzucker zum Kochen und giessen Sie es ueber die Fruechte.

Wie ueblich verschliessen und 20 Minuten bei 75 Grad einkochen.

Stichworte

Einlegen, Fruechte, Konserve

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Einmachen, Rhabarber

EINGEMACHTER RHABARBER

EINGEMACHTER RHABARBER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Rhabarber
- 100 g Zucker

ERFASST *RK* AM 04.06.99 VON

- Ulli Fetzter Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Rhabarber waschen und schaelen, in drei Zentimeter lange Stuecke schneiden und mit dem Zucker vermischt in Glaeser fuellen. Drei bis vier Stunden ziehen lassen und wie gewoehnlich verschliessen. 30 min bei 80 Grad einkochen.

Das saeuerliche Obst ist vor allem im Sommer sehr erfrischend, ausserdem ergibt es zusammen mit Bananen einen vorzueglichen Kuchenbelag.

Stichworte

Einmachen, Konserve, Rhabarber

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Gelee, Erdbeere, Banane

ERDBEER - BANANEN - SCHWIPS

ERDBEER-BANANEN-SCHWIPS

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 1000 g Gelierzucker
- 500 g Bananen
- 1 Zitrone; den Saft
- 2 EL Bananenlikoer oder Gin

ERFASST *RK* AM 04.06.99 VON

- Ulli Fetzter Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Erdbeeren waschen, putzen, zerkleinern und mit 500 g Gelierzucker mischen. Ueber Nacht durchziehen lassen.

Die puerierten Bananen mit dem restlichen Gelierzucker und dem Zitronensaft dazugeben und zum Kochen bringen. Nach 4 min vom Herd nehmen, den Alkohol darunterruehren und in Glaeser fuellen.

Stichworte

Banane, Erdbeere, Gelee, Konserven

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Konfituere, Erdbeere, Amaretto

ERDBEER - AMARETTO - KONFITUERE

ERDBEER-AMARETTO-KONFITUERE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1100 g Erdbeeren; einwandfreie Ware
- 500 g Geller Zucker Extra 2:1
- 2 Zitronen; den Saft
- 75 ml Mandellikoer

ERFASST *RK* AM 18.07.00 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

Erdbeeren gruendlich waschen, putzen und halbieren. Gellierzucker, Erdbeeren und Zitronensaft in einem hohen Kochtopf gut verruehren. Unter staendigem Ruehren aufkochen und von Beginn des Schaeumens an genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Fruechte teilweise mit einem Kartoffelstampfer zerdruecken. Topf vom Herd ziehen. Likoe einruehren. Konfituere randvoll in vorbereitete Twist-Off-Glaeser fuellen und verschliessen. Ca. 15 Minuten auf dem Deckel stehen lassen. Moeglichst kuehl und dunkel lagern.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten Haltbarkeit ca. 6 Monate.

Stichworte	Amaretto, Erdbeere, Konfituere, Konserva
	Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Konfituere, Erdbeere, Limette

FRUCHTIGE ERDBEER-LIMETTEN-KONFITUERE

FRUCHTIGE ERDBEER-LIMETTEN-KONFITUERE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 850 g Erdbeeren
- 4 Limetten; den Saft (ersatzweise Zitronen)
- 500 g Gelierzucker Extra 2:1

ERFASST *RK* AM 18.07.00 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

Erdbeeren waschen, putzen und grob wuerfeln. 800 g Fruchtfleisch abwiegen. Limetten halbieren und auspressen. 150 ml Saft abmessen. Gelier-Zucker, Erdbeeren und Limettensaft in einem grossen Topf gut vermischen. Unter staendigem Ruehren aufkochen und genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Konfituere randvoll in vorbereitete Twistoff-Glaeser fuellen und verschliessen. Umgedreht ca. 5 Minuten abkuehlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten Haltbarkeit ca. 6 Monate

Stichworte	Erdbeere, Konfituere, Konserve, Limette
	Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Konfituere, Erdbeere, Mikrowelle

ERDBEERKONFITUERE MIT PFEFFER (MIKROWELLE)

ERDBEERKONFITUERE MIT PFEFFER (MIKROWELLE)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 250 g Gellierzucker 1:1
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Schuss Schwarzer Pfeffer
- Einmachfolie

ERFASST *RK* AM 18.07.00 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

Erdbeeren waschen, gut trockentupfen und putzen. Puerieren und in eine grosse Schuessel (darf nur zu ca. 1/3 gefuellt sein) geben. Gellierzucker, Zitronensaft und schwarzen Pfeffer unterruehren. In der offenen Schuessel bei 600 Watt 8 Minuten kochen. Ca. 1 1/2 Minuten vor Ende der Garzeit darauf achten, dass die Konfituere nicht ueberschaeuimt (eventuell 2-3 x umruehren). Fertige Konfituere mit einem Loeffel abschaeumen und heiss in ein sauberes Glas fuellen. Mit Einmachfolie verschliessen, wenn die Konfituere nicht zum Sofortverbrauch bestimmt ist.

Zubereitungszeit ca. 13 Minuten.

Stichworte

Erdbeere, Konfituere, Konserve, Mikrowelle

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Konfituere, Erdbeere, Zitrone

ERDBEER - ZITRONE - RUM - KONFITUERE

ERDBEER-ZITRONE-RUM-KONFITUERE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 5 Zitronen
- 750 g Erdbeeren; zusammen vorbereitet gewogen 1000 g
- 1 Becher Extra Gellier Zucker
- 4 EL Weisser Rum; optional

ERFASST *RK* AM 14.07.00 VON

- Ilka Spiess Dr. Oetker

Zitronen schaelen, weisse Haut entfernen. Fruchtfilets heraus schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden, mit Zitronen wiegen.

Zubereiten: Fruechte im Kochtopf mit Extra Gellier Zucker gut verruehren. Kochgut unter Ruehren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind. 3 Min. unter staendigem Ruehren sprudelnd kochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Nach Wunsch Rum unterruehren, evtl. abschaeumen. Sofort randvoll in vorbereitete Glaeser fuellen. Mit Twistoff-Deckeln verschliessen, umdrehen und ca. 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.

Stichworte

Erdbeere, Konfituere, Konserven, Zitrone

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Marmelade, Erdbeere

ERDBEERKONFITURE

ERDBEERKONFITUERE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Entstielte Erdbeeren
- 500 g Zucker
- 200 ml Wasser

ERFASST *RK* AM 01.06.99 VON

- Ilka Spiess Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Erdbeeren entstielen, waschen und in einem Sieb abtropfen lassen: Wasser mit Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze verruehren, bis der Zucker sich geloest hat, dann schnell bis 120 Grad einkochen.

Fruechte dazugeben und vorsichtig ruehren, ohne die Erdbeeren zu zerdruecken. Wenn sie glasig werden, die Fruechte mit einem Schaumloeffel herausnehmen und die Glaeser halb mit den Erdbeeren fuellen - den Saft weiterkochen bis die Gellerprobe gelingt, und zu den Fruechten in die Glaeser geben.

Mit Walderdbeeren verkuerzt sich die Einkochzeit.

Stichworte

Erdbeere, Konserve, Marmelade

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Marmelade, Erdbeere, Aprikose

MORGENGRUSS

MORGENGRUSS

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 500 g Aprikosen; (beides vorbereitet gewogen)
- 1 Becher Zitronensaure
- 1 Becher Extra Gelierzucker

ALTERNATIVE FUER DIABETIKER

- 700 g Erdbeeren
- 700 g Aprikosen; beides vorbereitet gewogen
- 1 Becher Zitronensaure
- 1 Becher Diaet-Geller-Fruchtzucker

ERFASST *RK* AM 15.06.00 VON

- Ilka Spiess Dr. Oetker

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen. 500g (bzw. 700g) abwiegen. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen, 500g (bzw. 700g) abwiegen. Jeweils die Haelfte der Frucht fein schneiden, die uebrige Haelfte musig zerkleinern.

Zubereiten: Fruchtmasse, Zitronensaure und Extra Gelier Zucker (alternativ: Diaet Gelier Fruchtzucker) in einem Kochtopf gut verruehren. Alles unter Ruehren bei starker Hitze zum Kochen bringen, mind.3 Minuten unter staendigem Ruehren sprudelnd kochen lassen und vom Herd nehmen. Kochgut evtl. abschaeuken, sofort randvoll in vorbereitete Glaeser fuellen. Mit Twist-off-Deckeln verschliessen, umdrehen und ca. 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Stichworte

Aprikose, Erdbeere, Konserve, Marmelade

Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Marmelade, Fruechte

VIERFRUCHTKONFITUERE

VIERFRUCHTKONFITUERE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Fruechte; entstielt + entkernt Kirschen
- Erdbeeren Rote Johannisbeeren Himbeeren
- 500 g Zucker

ERFASST *RK* AM 01.06.99 VON

- Ilka Spiess Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Alle Fruechte waschen, entstielen und die Kirschen entkernen. 1 Glas Wasser mit dem Zucker gut verruehren und bei leichter Hitze aufsetzen bis der Zucker geschmolzen ist, dann bis 112 Grad aufkochen. Kirschen dazugeben und weiter kochen, nach 15 min die Erdbeeren dazugeben und weiterkochen, nach 15 min die Johannisbeeren dazugeben und weiterkochen, nach 5 min die Himbeeren dazugeben und ca. 10 min weiterkochen lassen.

Gellerprobe machen und die fertige Konfituere in Glaeser fuellen.

Die klassische 4-Fruchtkonfituere, mit der man auch Torten und Kleingebaeck fuellen kann.

Stichworte	Fruechte, Konserve, Marmelade
	Titel - Rubrik - Stichworte

Konserve, Saft, Erdbeere

ROHER ERDBEERSAFT

ROHER ERDBEERSAFT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1500 g Erdbeeren
- 1/2 l Wasser
- 1 Zitrone; den Saft
- 1000 g Zucker

ERFASST *RK* AM 04.06.99 VON

- Ulli Fetzter Einmachen und Einlegen
- Vergessene Leckerbissen aus 2 Jahrhunderten

Erdbeeren waschen, entstielen und gut abtropfen lassen. Wasser mit Zitronensaft aufkochen und wieder abkuehlen lassen. Die Erdbeeren in einen hohen Topf geben und zerstampfen, mit dem Zitronenwasser ueberglessen und zugedeckt ueber Nacht stehen lassen.

Gelegentlich umruehren. Dann durch ein Mulltuch filtern und die Fruchtrueckstaende damit auswringen. Nach etwa 8 Stunden mit dem Schneebesen (oder dem Handmixer auf kleiner Stufe) den Zucker bis zur vollstaendigen Loesung verruehren. In Flaschen fuellen und verschliessen.

Stichworte

Erdbeere, Konserve, Saft

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Kalt, Rettich, Apfel

RETTICH-APFEL-SALAT

RETTICH-APFEL-SALAT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 klein. Weisse Rettiche
- 1 Apfel; saeuerlich
- 150 g Erdbeeren
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Oel
- 1 Schuss Cayennepfeffer
- Salz

ERFASST *RK* AM 10.07.98 VON

- Ilka Spiess SUEDWEST-TEXT

Rettich schaelen, in duenne Stifte schneiden. Apfel schaelen, Kerngehaeuse entfernen und in duenne Scheiben schneiden. Erdbeeren waschen, entstielen und vierteln. Alles locker miteinander vermischen.

Oel und Zitronensaft mischen, mit Cayennepfeffer und Salz wuerzen und ueber den Salat giessen.

Dazu: Toast, geduensteter Fisch

Stichworte

Apfel, Kalt, Rettich, Salat

Titel - Rubrik - Stichworte

Salat, Nudel, Paprika, Tomate, Erdbeere

SCHMETTERLINGSSALAT

SCHMETTERLINGSSALAT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 175 g Eiernudeln (Schmetterlinge)
- 2 Paprikaschoten; rot und gruen
- 100 g Frische Champignons
- 4 Tomaten
- 200 g Frische Erdbeeren
- 1 Bd. Zitronenmelisse
- 1 Bd. Pfefferminze
- 1 Kaestchen Kresse

FUER DAS DRESSING

- 1 Tasse Gemuesebruehe
- 1 Tasse Weisswein
- 4 EL Obstessig
- 4 EL Erdnussoel
- Salz, Pfeffer
- 1 Schuss Zucker
- 40 ml Weinbrand

ERFASST *RK* AM 28.08.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Die Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen, abgiessen und in eine Schuessel geben.

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und in Streifen schneiden. Tomaten haeuten, entkernen und in Streifen schneiden. Die Erdbeeren putzen, waschen und halbieren.

Die Kraeuter verlesen, waschen, fein hacken, mit den uebrigen Zutaten zu den Nudeln geben und alles vorsichtig miteinander vermischen.

Die Gemuesebruehe mit dem Weisswein, dem Obstessig und dem Erdnussoel verruehren. Mit Meersalz, Pfeffer und Zucker wuerzen und mit Weinbrand aromatisieren.

Den Salat anmachen, 1/2 Stunde im Kuehlschrank ziehen lassen und anschliessend servieren.

Stichworte

Erdbeere, Nudel, Paprika, Salat, Tomate

Titel - Rubrik - Stichworte

Suess-speis, Mousse, Erdbeere, Waldmeister

VANILLEMOSSE MIT ERDBERGELEE UND ERDBEER-WALDMEISTE ..

VANILLEMOSSE MIT ERDBEERGELEE UND ERDBEER-WALDMEISTE ..

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 ml Milch
- 1/2 Vanilleschote
- 40 g Eigelb
- 40 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 200 g Geschlagene Sahne
- 500 g Erdbeeren
- Etwas frischen Waldmeister
- 100 ml Weisswein
- 2 Blatt Gelatine
- 50 g Zucker

ERFASST *RK* AM 29.04.00 VON

- Ulli Fetzner MDR-Videotext

Fuer das Vanillemousse wird die Milch mit der Vanilleschote zum Kochen gebracht. Das Eigelb wird mit dem Zucker ueber dem Wasserbad schaumig geschlagen und dann gibt man vorsichtig die kochende Milch zu den Eigelben. Diese Masse erwaermt man vorsichtig weiter, bis das Eigelb fuer eine leichte Bindung der Fluessigkeit sorgt. Damit die Restwaerme es nicht zu weit anstocken laesst, gibt man sie dann in eine andere Schuessel. Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht und nach dem Ausdruecken gibt man sie zu der Eigelb/ Milch Mischung.

Nach einigen Minuten im Kuehlschrank beginnt diese Masse zu gelieren, dann sollten Sie die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und die fertige Mousse in Kaffeetassen abfuellen. Die Kaffeetassen sollten nicht ganz bis zum Rand gefuellt werden, damit noch etwas vom Erdbeergelee hinein passt. Fuer das Gelee nehmen Sie 1/8 der geputzten Erdbeeren und kochen diese mit dem Weisswein und dem Zucker auf. Jetzt wird die eingeweichte, ausgedruckte Gelatine dazugegeben und alles wird durch ein Sieb gestrichen.

Ist das Gelee kalt (Achtung, wird es zu kalt, zieht es an) giesst man es vorsichtig auf die ausgekuehlte Mousse. Die restlichen geputzten Erdbeeren werden mit frischem Waldmeister, etwas Zitronensaft und etwas Puderzucker zu einem Salat vermischt und angerichtet.

O-Titel: Vanillemousse mit Erdbeergelee und Erdbeer-Waldmeistersalat

Stichworte

Erdbeere, Mousse, Suess-speis, Waldmeister

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise

PISTAZIEN-DESSERT MIT ERDBEEREN

PISTAZIEN-DESSERT MIT ERDBEEREN

Für 4 Portionen

Zutaten

- *1/4 kg QimiQ*
- *1/4 l Milch*
- *1/2 Becher Vanillepuddingpulver*
- *50 g Geschaelte Pistazien*
- *70 g Kristallzucker*
- *1 (-2) Dotter*
- *1/4 l Obers*
- *150 g Erdbeeren*
- *20 ml Maraschino*
- *Gehackte Nuesse zum Bestreuen*

Vorbereitung: 4 EL Milch mit dem Puddingpulver glatt verruehren; Pistazien mit 2 EL Milch fein mixen; QimiQ mit restlicher Milch und dem Zucker aufkochen lassen; das Milch-Puddinggemisch einruehren und zu cremiger Konsistenz verkochen lassen; die Creme von der Kochstelle nehmen, die Pistazienmilch und, nach Belieben, 1 - 2 Dotter einruehren; waehrend des Erkalstens mehrmals umruehren. Vier Dessertglaeser vorkuehlen.

Zubereitung: Obers steif aufschlagen und unter die ausgekuehlte, fast schon gestockte Creme ziehen; die Masse in eine Form fuellen und frieren lassen; Erdbeeren waschen, abzupfen und in Scheiben schneiden; mit dem Maraschino-Likoer vermengen und kalt stellen; das Gefrorene in Stuecke schneiden, abwechselnd mit den Erdbeeren schichtenweise in die vorbereiteten Glaeser fuellen und obenauf mit gehackten Nuessen bestreuen.

QimiQ-Vorteile: : Sie benoetigen keine Gelatine mehr fuer die Zubereitung, d.h. Sie : sparen eine Menge Zeit und Aufwand. : Das Dessert erhaelt einen herrlich cremigen Geschmack.

Stichworte

Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Banane, Erdbeere

BANANEN AU CARMEL

BANANEN AU CAMEL

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 25 g Butter
- 4 mittl. Bananen
- 25 g Pistazien; gehackt

ERFASST *RK* AM 20.07.00 VON

- Ilka Spiess

Erdbeeren waschen, sehr gruendlich abtropfen lassen und entkelchen. Je nach Groesse halbieren oder ganz lassen. Den Zucker bei nicht zu starker Hitze in einem Stieltopf unter Ruehren zuerst schmelzen und dann langsam goldbraun werden lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Butter in kleinen Stuecken hineingeben und sofort mit einem Lochloeffel solange unterruehren, bis eine glatte cremige Sosse entstanden ist.

Die Bananen schaelen, der Laenge nach halbieren, jeweils zwei Haelften auf einem Dessertteller anrichten und mit der Caramelsauce ueberziehen.

Mit Pistazien bestreuen und mit Erdbeeren umlegen.

Stichworte

Banane, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Beeren

ROTE GRUETZE MIT VANILLESAUCE ARD-BUFFET

ROTE GRUETZE MIT VANILLESAUCE ARD-BUFFET

Für 2 Portionen

Zutaten

- 500 g Rote Beeren; Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren
- 1/4 l Orangensaft
- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 40 ml Grand Marnier
- 4 Blatt Gelatine
- 1/2 l Milch
- 4 Eigelbe
- 10 g Speisestaerke

ERFASST *RK* AM 19.07.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Vanilleschoten halbieren, das Mark herauskratzen. Beeren putzen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mark einer Vanilleschote mit Orangensaft, Grand Marnier, 50 g Zucker in einen Topf geben

Beeren dazugeben, erwarmen. Kurz vor dem Aufkochen den Topf vom Herd ziehen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Rote Gruetze in Dessertschalen oder Tassen fuellen und ueber Nacht im Kuehlschrank fest werden lassen.

Fuer die Vanillesauce Staerke mit 2 Essloeffel Milch glatt ruehren.

Das restliche Vanillemark mit Milch und 100 g Zucker aufkochen, die Staerke dazugeben und einmal aufkochen lassen. Dann den Topf vom Herd ziehen und die Eigelbe untermixen.

Die Sauce lauwarm oder kalt zur Roten Gruetze servieren. Vor dem Anrichten nochmals kurz aufmixen.

Stichworte

Beeren, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Beeren, Ingwer

BEEREN-COCKTAIL MIT INGWER-DRESSING

BEEREN-COCKTAIL MIT INGWER-DRESSING

Für 1 Rezept

Zutaten

- 150 g Kleine Erdbeeren
- 150 g Himbeeren
- 150 g Brombeeren
- 150 g Johannisbeeren
- 1 EL (-2) Puderzucker
- 1 Becher Vanillezucker
- Zitronensaft
- 4 EL Creame Sherry
- 2 EL Pistazien
- 2 EL Mandelblaettchen

JOGHURT-DRESSING

- 400 g Sahnejoghurt
- 2 EL Puderzucker
- 1 Zitrone
- 1 Stueck (1cm) frische Ingwerwurzel

ERFASST *RK* AM 20.07.00 VON

- Ilka Spiess

Beeren verlesen, kurz mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Erdbeeren in Scheiben schneiden. Alle Beeren in einer Schuessel mit Puderzucker, Vanillezucker, etwas Zitronensaft und Sherry vermischen.

Zugedeckt 30 Minuten marinieren.

Stichworte

Beeren, Ingwer, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Beeren, Suelze, Gelee

BEERENSUELZE MIT VANILLECREME

BEERENSUELZE MIT VANILLECREME

Für 2 Portionen

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 200 g Himbeeren
- 100 g Johannisbeeren
- 100 g Heidelbeeren
- 50 g Zucker
- 40 ml Grand Manier
- 400 ml Sauerkirschsaft; oder Johannisbeersaft
- 8 Blatt Gelatine; eingeweicht
- 100 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 2 Vanilleschoten
- Frische Minze

ERFASST *RK* AM 09.07.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Beeren putzen und mit etwas Zucker und Grand Manier marinieren. 100 ml Saft erhitzen und darin 2 EL Zucker und die Gelatine auflösen. Jetzt den restlichen Saft zugeben und leicht abkühlen lassen.

Alles mit den marinierten Beeren mischen und in eine längliche Form geben. Die Suelze im Kühlschrank drei bis vier Stunden kalt stellen. Wenn sie fest ist, kann sie gestürzt werden.

Für die Vanillecreme Mascarpone, Sahne, den restlichen Zucker und das ausgekratzte Vanillemark mit einem Schneebesen verrühren. Die gestürzte Suelze in Scheiben schneiden und anrichten. Die Sauce aussen herum geben und mit Minze garnieren.

Stichworte

Beeren, Gelee, Suelze, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Brot, Erdbeere

BRUSCHETTA MIT ERDBEEREN

BRUSCHETTA MIT ERDBEEREN

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Franzoesische Milchbroetchen; je ca. 30 g
- 4 EL Butter
- 200 g Erdbeeren
- 5 1/2 EL Puderzucker
- 3 TL Zitronensaft
- 120 g Mascarpone
- 1 TL Abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 4 TL Kokos-Chips
- 4 TL Pistazien; gehackt

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Milchbroetchen jeweils schraeg in 4 ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Butter in einer Pflanne erhitzen und die Broetchenscheiben darin von beiden Seiten in 1 bis 2 Minuten goldbraun roesten.

Erdbeeren waschen und putzen. 50 g Beeren mit dem elektrischen Schneidestab fein puerieren, dabei 1 EL Puderzucker, 1 TL Zitronensaft und 60 g Mascarpone untermixen.

Restlichen Puderzucker (1/2 EL) und Mascarpone (60 g) gut verruehren. Uebrigen Zitronensaft (2 TL) und Zitronenschale untterruehren.

Restliche Erdbeeren (150 g) in feine Scheiben schneiden.

Geroestete Broetchenscheiben auf Teller legen. 8 Broetchenscheiben mit dem Erdbeerpueree, die restlichen 8 Scheiben mit dem Zitrus-Mascarpone bestreichen.

Die Erdbeeren dekorativ auf den Broetchenscheiben anrichten. Bruschetta mit Kokos-Chips und Pistazien bestreuen.

Tipp: Kokos-Chips und Pistazien jeweils in einer trockenen Pflanne ohne Fett kurz roesten - gibt ein Top-Aroma!

Zeit: 30 Minuten, Pro Person: 380 kcal, 29 g Fett

Stichworte	Brot, Erdbeere, Suessspeise
Titel - Rubrik - Stichworte	

Suessspeise, Creme, Erdbeere

ERDBEER - SABAYON

ERDBEER-SABAYON

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1/4 kg Erdbeeren
- 4 Eigelb
- 30 g Kristallzucker
- 65 ml Weisswein
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Schuss Salz
- 1 TL Vanillezucker

Erdbeeren durch ein Sieb passieren. Erdbeermark mit Eigelb, Zucker, Weisswein, Zitronensaft, einer Prise Salz und Vanillezucker verruehren und ueber Wasserdampf sehr schaumig aufschlagen.

Sabayon vom Dampf nehmen und sofort servieren.

Stichworte

Creme, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Creme, Erdbeere, Kokosnuss

ERDBEER - KOKOS - CREME

ERDBEER-KOKOS-CREME

Für 6 Portionen

Zutaten

- 3 Blatt Weisse Gelatine
- 4 Blatt Rote Gelatine
- 300 g Erdbeeren
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Vanilleschote
- 200 ml Kokosmilch (Dose)
- 300 ml Milch
- 5 mittl. Eigelbe
- 120 g Zucker
- 400 g Schlagsahne
- Getrocknete Kokospaene
- Zitronenmelisse

ERFASST *RK* AM 01.05.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich 05/2000

Gelatine getrennt einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 200 g mit Zitronensaft puerieren. Uebrige halbieren. Vanilleschote laengs aufschlitzen, Mark herausschaben. Kokosmilch mit Milch, Vanilleschote und Mark 10 Minuten erwarmen.

Eigelbe mit Zucker dickcremig aufschlagen, Schote aus der Milch nehmen. Warme Vanillemilch langsam in die Eigelb-Masse ruehren. Ueberm warmen Wasserbad 5 Minuten schlagen. Masse halbieren.

Rote Gelatine ausdruecken. Nach und nach unter die eine Haelfte der heissen Eigelbcreme ruehren. Weisse Gelatine ausdruecken, unter den Rest ruehren, abkuehlen lassen.

Sahne steif schlagen. Die Haelfte der Sahne und das Erdbeerpueree unter die rote Creme ruehren. Uebrige Sahne unter die weisse Creme ziehen. Schichtweise in Dessertglaeserfuellen. Mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit uebrigen Erdbeeren, Kokospaenen und Melisse garniert servieren.

Stichworte

Creme, Erdbeere, Kokosnuss, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Creme, Obst

VANILLECREME MIT ERDBEEREN UND LITSCHIS

VANILLECREME MIT ERDBEEREN UND LITSCHIS

Für 6 Personen

Zutaten

- 1/2 l Milch
- 1 Vanilleschote
- Salz
- 100 g Zucker
- 1 Becher Sahnepuddingpulver
- 1/2 TL Abgeriebene Zitronenschale
- 300 g Erdbeeren
- 200 g Litschis
- 2 EL Orangenlikoer
- 2 EL Himbeergelee
- 100 g Italienische Mandelmakronen (Amaretti)
- 250 g Schlagsahne
- 50 g Ungesalzene Pistazienkerne

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin STERN

1. 1/8 l Milch abmessen, beiseite stellen. Die Vanilleschote laengs aufschneiden, das Mark herauskratzen und samt der Schote in die restliche Milch geben. Die Milch erhitzen, aber nicht kochen, und die Vanilleschote ca. 15 Minuten darin ziehen lassen. Danach die Schote wegwerfen.

2. Vanilmilch mit 1 Prise Salz und 50 g Zucker zum Kochen bringen. Inzwischen das Puddingpulver mit dem restlichen 1/8 l kalter Milch glatt rühren, in die kochende Milch giessen und erneut kochen, bis die Flüssigkeit bindet. Pudding abkuehlen lassen, durch ein feines Sieb streichen und mit der Zitronenschale wuerzen.

3. Erdbeeren waschen und putzen. Grosse Fruechte halbieren. Litschis aus der Schale loesen, halbieren und entsteinen. Die Fruechte behutsam mit Orangenlikoer und Himbeergelee mischen.

4. Makronen in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerdruecken. Sahne mit 1 EL Zucker steif schlagen und unter den Pudding heben.

5. Portionsschaelchen mit Obst und Vanillecreme fuellen. Dabei das Obst mit dem restlichen Zucker und den Makronen-broeseln bestreuen, etwa 1 Stunde ziehen lassen. Pistazien hacken und darueber streuen.

Tipps: Reife Litschis haben eine gleichmaessig rote Schale. Ueberreife Fruechte faerben sich dunkel bis schwarzbraun. Unreife Fruechte sind sauer und ohne Aroma.

Erdbeeren gibt es rund ums Jahr. Heimische Freilandbeeren (Mai bis Ende Juli) sind allerdings die besten. Nehmen Sie nur gleichmaessig rote Fruechte; Erdbeeren mit gruenweissen Spitzen sind zu frueh gepflueckt und haben kaum Geschmack.

Stichworte

Creme, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Ei, Erbeere, Rhabarber

ERDBEER - RHABARBER - BAISER

ERDBEER-RHABARBER-BAISER

Für 2 Personen

Zutaten

- 4 Stangen Rhabarber
- 250 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 20 ml Himbeergeist
- 1 Zitrone; den Saft
- 125 g Sahne
- 1 Vanilleschote; das Mark
- 2 Eigelb
- 3 Eiweiss
- Puderzucker zum Bestreuen

ERFASST *RK* AM 13.05.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Rhabarber, falls noetig, schaelen, die Erbeeren entstielen. 2 Rhabarberstangen und 100 g Erdbeeren in kleine Stuecke teilen, in einen kleinen Topf geben. Mit Himbeergeist, Zitronensaft und der Haelfte des Zuckers vermischen. In wenigen Minuten weich einkochen. Im Mixer puerieren und durch ein Sieb streichen.

Restliche Rhabarberstangen in 1 cm lange Stuecke schneiden und in wenig kochendem Wasser blanchieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren und mit den gut abgetropften Rhabarberstueckchen auf zwei feuerfeste Teller verteilen. Sahne und Vanillemark aufkochen lassen.

Eigelbe in einer Metallschuessel aufschlagen, auf ein Wasserbad stellen. Unter staendigem Schlagen mit einem Schneebesen die heisse Sahne dazugliessen. Bei schwacher Hitze aufschlagen bis die Sauce dickfluessig ist. Aus dem Wasserbad nehmen und beiseite stellen. Den Grill vorheizen.

Eiweisse zu steifem Schnee schlagen, dabei den Rest Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis alles schnittfest und glaenzend ist. In einen Spritzbeutel mit grosser Lochtuelle fuellen, bis zum Gebrauch in den Kuehlschrank legen.

Die angerichteten Erdbeeren und Rhabarberstueckchen mit der Fruchtsauce begiessen, darueber die Vanillesauce verteilen und mit dem Eischnee spiralenartig bespritzen. Mit etwas Puderzucker bestaeuben. Kurz unter dem Grill gratinieren, bis die Baisermasse goldgelb ist. Das Dessert sofort servieren.

Stichworte

Ei, Erbeere, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Ei, Erdbeere

BAYERISCHE CREME MIT ERDBEEREN

BAYERISCHE CREME MIT ERDBEEREN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 2 Blatt Gelatine
- 1 Vanilleschote
- 2 Eigelb
- 40 g Zucker
- 1 EL Kirschwasser
- 150 ml Schlagsahne

ERFASST *RK* AM 25.04.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Erdbeeren waschen und halbieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote der Laenge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Eigelb, Zucker und Vanillemark in eine Schuessel geben. Mit dem Mixer schlagen, bis eine dicke hellschaumige Creme entsteht.

Die ausgedruckte Gelatine in einem kleinen Topf mit Kirschwasser und mit 1 EL Wasser bei kleiner Hitze auflösen. Sahne steif schlagen. Etwas Sahne mit der Gelatine mischen und unter die Eicreme rühren. Restliche Sahne und Erdbeeren unterheben.

Die Creme in eine kalt ausgespülte Form füllen und für mindestens zwei Stunden kaltstellen. Zum Stuerzen kurz in heisses Wasser tauchen und dann auf Tellern herrichten.

Stichworte

Ei, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Ei, Rhabarber

CREME BRULEE MIT RHABARBER

CREME BRULEE MIT RHABARBER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Stangen Rhabarber
- 30 g Zucker
- 20 g Butter
- 50 ml Apfelsaft
- 10 ml Obstler
- 20 ml Riesling
- 1 Vanillestange
- 1 Zitrone; die Schale
- Weizenpuderstaerke

CREME BRULEE

- 6 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 1 EL Akazienhonig
- 1 Vanillestange
- 1 g Safranfaeden
- 250 g Creme fraiche
- 50 g Puderzucker

ERASST *RK* AM 27.05.99 VON

- Ilka Spiess Einfach koestlich
- Kochen mit Harald Ruessel

Den Rhabarber schaelen und in 3 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden. In Butter kurz anschwitzen und mit Zucker bestreuen. Mit Riesling und Obstler abloeschen, mit Apfelsaft auffuellen. Den gegarten Rhabarber (der noch Biss haben sollte) aus dem Fond nehmen, mit Staerke binden und mit dem Mark einer Vanilleschote und dem Zitronenabrieb verfeinern.

Eigelbe mit Zucker und Honig verruehren. Vanillemark, Safran und Creme fraiche hinzugeben. In flache Schaelchen fuellen. Im Backofen bei ca. 120 Grad ganz langsam stocken lassen (mindestens 30 Minuten). Mit Puderzucker bestreuen und bei Grill-Oberhitze karamelisieren. Dazu das Rhabarber Kompott servieren, garniert mit Minze und einem Mandelblatt.

Stichworte

Ei, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Erdbeere

BLITZMENUE, ERDBEER-AMARETTINI-BECHER

EISGUGELHUPF MIT ERDBEERGRUETZE

ERDBEER-PARFAIT

ERDBEERROSETTE MIT MANDELSABAYON UND VANILLEEIS

FETTARM: ERDBEER-GRANITA

BLITZMENUE, ERDBEER-AMARETTINI-BECHER

Für 2 Personen

Zutaten

- 300 g Vanilleeis
- 150 g Erdbeeren
- 50 g Amarettini; italienische Mandelkekse
- 6 EL Mandellikoer

ERFASST *RK* AM 28.07.99 VON

- Ilka Spiess Magazin FREUNDIN

1. Eiscreme im Kuehlschrank etwas antauen lassen.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen. 100 g Beeren kleinschneiden und mit dem elektrischen Schneidestab puerieren.
3. 40 g Amarettini grob zerkleinern, in Dessertglaeser fuellen und mit Likoe betraeufeln.
4. Das Fruchtpueree daruebertraeufeln, das leicht geschmolzene Vanilleeis darauf verteilen. Dessert mit den uebrigen Erdbeeren und Amarettini anrichten.

Pro Person: 495 kcal

Stichworte

Eis, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

EISGUGELHUPF MIT ERDBEERGRUETZE

Für 12 Portionen

EIS

- 1500 ml Sahne-Eiscreme
- 200 g Erdbeeren
- 750 ml Bourbon-Vanille-Eis

ERDBEERGRUETZE

- 600 g Erdbeeren
- 80 g Zucker
- 1 EL (-2) Speisestaerke

ERFASST *RK* AM 08.03.00 VON

- Ilka Spiess BRIGITTE Rezept

Fuer den Eisgugelhupf: Eine Gugelhupfform (2,1 l Inhalt) im Tiefkuehler 30 Minuten kuehlen. In dieser Zeit die Haelfte vom Sahne- Eis im Kuehlschrank antauen lassen. Die Erdbeeren abspuelen, putzen, mit dem Schneidstab des Handruehrers oder im Mixer puerieren und durch ein Sieb streichen. Das weiche Sahne-Eis gleichmaessig in der Form verteilen und wieder einfrieren.

Vanille-Eis im Kuehlschrank antauen lassen und nach etwa einer Stunde auf das Sahne-Eis streichen. Das Erdbeerpueree wie bei einem Marmorkuchen mit einer Gabel unter das weiche Eis ziehen. Das Eis fuer eine weitere Stunde in den Tiefkuehler stellen.

Inzwischen das restliche Sahne-Eis antauen lassen und als oberste Schicht in die Form streichen. Den fertigen Eisgugelhupf im Tiefkuehler mindestens zwei Stunden gefrieren lassen.

Zum Stuerzen die Form kurz in heisses Wasser tauchen. Eis auf eine vorgekuehlte Platte stuerzen und wieder einfrieren.

Fuer die Erdbeergruetze: Die Erdbeeren abspuelen, putzen, dabei ein Drittel der Beeren vierteln. Den Rest puerieren, durch ein Sieb streichen, mit dem Zucker in einem Topf verruehren und aufkochen. Die Staerke und zwei bis drei Essloeffel Wasser glattuehren und in das kochende Pueree ruehren. Abkuehlen lassen. Die geviertelten Beeren dazugeben und die Gruetze zum Servieren in die Mitte des Eisgugelhupfes fuellen.

Naehwerte: pro Portion ca. 410 Kalorien, 27 g Fett

Stichworte Eis, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEER-PARFAIT

Für 1 Rezept

ERDBEERPUEREE

- 350 g Erdbeeren
- 60 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Blatt Weiße Gelatine

PARFAIT

- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten; das Mark
- 1 Blatt Weiße Gelatine
- 4 Eigelb (Kl. L)
- 3 EL Orangenlikör
- 1/4 l Creme fraîche
- 1/4 l Schlagsahne
- 125 g Hauchduenne Schokotaefelchen

1. Eine Kastenform (1,5 l Inhalt) mit einem Gefrierbeutel glatt auslegen und ins Gefrierfach stellen.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit Puderzucker und Zitronensaft mischen und fein puerieren. Auf die Haelfte einkochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im heissen Pueree auflösen. Das Pueree ca. 1 Stunde kalt stellen.
3. Fuer das Parfait den Zucker mit 125 ml Wasser und dem Vanillemark ca. 5 Minuten einkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Orangenlikör mit den Quirlen des Handruehrers 5 Minuten im heissen Wasserbad schaumig schlagen. Den Zuckersirup nach und nach unterschlagen. Dann die Gelatine in der Eimasse auflösen. Die Eimasse im kalten Wasserbad kaltschlagen. Die Haelfte des Erdbeerpuerees unter die Eimasse rühren. Creme fraîche locker aufschlagen. Sahne steif schlagen. Erst die Creme fraîche, dann die Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Parfaitmasse heben.
4. Schichtweise mit einer kleinen Kelle erst die Parfaitmasse (ca. 2 cm hoch) in die Kastenform fuellen, dann 1-2 El Erdbeerpueree hineinlaufen lassen und mit einem Holzstaebchen marmorieren, danach mit Schokotaefelchen abdecken und wieder mit Parfaitmasse (2 cm hoch) bedecken. So lange weiterarbeiten, bis die Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht sollte Parfaitmasse und Erdbeerpueree sein. Parfait mit den Enden des Gefrierbeutels abdecken und mindestens 12 Stunden in das Gefriergeraet stellen.
5. Kurz vor dem Servieren das Parfait aus dem Gefriergeraet nehmen, kurz in kaltes Wasser tauchen und aus der Form stuerzen. Den Gefrierbeutel abziehen. Das Parfait in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Orangen-Karamelsauce servieren.

Stichworte

Eis, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERROSETTE MIT MANDELSABAYON UND VANILLEEIS

Für 4 Portionen

ERDBEERROSETTE

- 600 g Erdbeeren
- 80 ml Grand Marnier
- 2 EL Puderzucker
- 4 Kugeln Vanilleeis

MANDELSABAYON

- 150 g Mandeln
- Geroestet
- 200 ml Milch
- 80 g Zucker
- 5 Eigelbe
- 40 ml Amaretto

ERFASST *RK* AM 24.05.00 VON

- Ilka Spiess FROEHLICHER WEINBERG Johann Lafer

Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Mit Grand Marnier und Puderzucker marinieren und in Form einer Rosette auf einem Teller anrichten. In die Mitte eine Kugel Vanilleeis geben und das Ganze mit dem Mandelsabayon ueberziehen.

Mandeln mit Milch und Zucker aufkochen und etwas ziehen lassen. Die ausgekuehlte Mandelmilch durch ein Sieb giessen und die Eigelbe begeben. Ueber dem heissen Wasserbad schoen cremig aufschlagen. Vom Feuer nehmen und weiterschlagen, bis das Sabayon fast kalt ist. Anschliessend mit Amaretto abschmecken.

Stichworte

Eis, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

FETTARM: ERDBEER-GRANITA

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 3 EL Zitronensaft

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Erdbeeren waschen und putzen.

Die Beeren in einem hohen Rührbecher mit dem elektrischen Schneidestab fein puerieren. Zucker, Zitronensaft und 300 ml Wasser untermixen.

Das Erdbeerpueeree durch ein feines Sieb in eine zweite Schuessel (am besten aus Metall) streichen und fuer mindestens 3 Stunden abgedeckt in den Tiefkuehler stellen, dabei etwa alle 30 Minuten mit einer Gabel durchruehren.

Erdbeer-Granita in Glaeser oder Schuesselchen verteilen und servieren.

Tipp: Erdbeer-Granita mit Zitronen- oder Limettenspalten (unbehandelt) garnieren.

Zeit: 10 Minuten (ohne Gefrierzeit)

Pro Person: 130 kcal, 1 g Fett

Stichworte

Eis, Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Erdbeere, Gaeste

ERDBEEREIS IN HIPPENBLUETEN

RHABARBERPARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

ERDBEEREIS IN HIPPENBLUETEN

Für 8 Portionen

ERDBEEREIS

- 350 g Erdbeeren
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 150 g Puderzucker
- 400 g Schlagsahne

HIPPENBLUETEN

- 50 g Mehl
- 50 g Marzipanrohmasse
- 45 g Puderzucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 1 Ei
- 1 Eiweiss

ERFASST *RK* AM 28.07.99 VON

- Ilka Spiess Brigitte Rezept

Fuer das Erdbeereis: Erdbeeren abspuelen, putzen und mit dem Schneidstab des Handruehrers oder im Mixer puerieren. Das Pueree durch ein Sieb streichen. Orange und Zitrone auspressen und den Saft zusammen mit dem Puderzucker unter das Erdbeerpueree ruehren. Das Pueree in eine Edelstahlschuessel fuellen und 20 Minuten vorgefrieren lassen. Steifgeschlagene Sahne unterziehen und in der Eismaschine nach Anleitung zu Eis gefrieren lassen. Ohne Eismaschine: Das Erdbeerpueree mindestens 30 Minuten in den Tiefkuehler stellen. Ab und zu mit einer Gabel umruehren. Sahne steif schlagen und unter das vorgefrorene Pueree heben. Die Eismasse mindestens vier Stunden in den Tiefkuehler stellen, dabei etwa alle 20 Minuten mit einem Schneebesen kraeftig durchruehren.

Fuer die Hippenblueten: Alle Zutaten zu einem fluessigen Teig verruehren. Teig durch ein feines Sieb streichen und daraus acht Teigkreise (Durchmesser 15 cm) auf mit Backpapier belegte Backbleche streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa zehn Minuten hellbraun backen. Die Hippen sofort nach dem Backen mit einer Palette vom Blech nehmen, umgedreht ueber kleine Tassen legen und leicht andruecken. Erkalten lassen. Erdbeereis zu Kugeln formen und in den Hippen servieren.

Naehrwerte pro Portion ca. 335 Kalorien, 18 g Fett

Stichworte	Eis, Erdbeere, Gaeste, Suessspeise
Titel - Rubrik - Stichworte	

RHABARBERPARFAIT MIT MARINIERTEN ERDBEEREN

Für 8 Personen

Zutaten

- 400 g Rosa Rhabarber; *geputzt gewogen*
- 100 g Zucker
- 100 ml Grenadine*
- 1/2 TL Geriebene Zitronenschale
- 300 g Erdbeer-Joghurt
- 200 ml Suesse Sahne
- 750 g Erdbeeren
- 1/2 Zitrone; *den Saft*
- 3 EL (-4) Zucker
- 1 Schuss Zimt

ERFASST *RK* AM 10.01.01 VON

- *Ilka Spiess SWR - Kaffee oder Tee?*

Den Rhabarber waschen und kleinschneiden - nicht schaelen. die Haelfte Zucker mit 1 EL Wasser mischen und in einem Topf erhitzen, bis er schmilzt und beginnt zu karamelisieren. Dann sofort den Rhabarber und Grenadine zugeben, 5-10 Minuten weich duensten. Abkuehlen lassen und puerieren, mit dem uebrigen Zucker und Zitronenschale abschmecken.

Nach dem Abkuehlen den Joghurt und die steif geschlagene Sahne unterziehen, in eine Kastenform giessen, mit Alufolie bedecken und mindestens 6 Stunden ins Gefrierfach stellen. 1 Stunde vor dem Servieren in den Kuehlschrank stellen. Dann stuerzen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. Mit Zitronensaft betraeufln, mit Zucker und Zimt bestreuen. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

* Grenadine ist Granatapfel-Sirup

Stichworte

Eis, Erdbeere, Gaeste, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Erdbeere, Joghurt

ERDBEER-JOGHURT-EIS MIT PORTWEIN-SABAYON

ERDBEER-JOGHURT-EIS MIT PORTWEIN-SABAYON

Für 6 Portionen

EIS

- 2 Blatt Weisse Gelatine
- 250 g Erdbeeren
- 2 Vanilleschoten
- 250 g Sahnejoghurt
- 80 g Zucker
- 4 EL Zitronensaft
- 150 ml Schlagsahne

MARINIERTER ERDBEEREN

- 350 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 5 EL Zitronensaft
- 10 Melisseblättchen

SABAYON

- 3 Eigelb (Kl. M)
- 50 g Zucker
- 80 ml Roter Portwein

DEKORATION

- Puderzucker
- Einige Melisseblättchen

ERFASST *RK* AM 10.05.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Mai 2000

1. Für das Eis die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, putzen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Die Vanilleschoten längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und zusammen mit den Erdbeeren in einer hohen Rührschüssel mit dem Schneidstab fein pürieren. Den Joghurt hineingeben und mit einem Schneebesen glattrühren.

2. Zucker als Haufchen in einen kleinen Topf schütten, schmelzen und leicht karamelisieren lassen. Dann mit Zitronensaft abkochen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gelatine tropfnass im Zuckersirup auflösen. Den Zuckersirup in das Fruchtpuüre rühren und 10-15 Minuten kalt stellen.

3. Die Sahne steif schlagen und unter das Fruchtpuüre heben. Die Masse in eine Eismaschine füllen und ca. 30-35 Minuten gefrieren lassen.

4. Für die marinierten Erdbeeren die Erdbeeren waschen, putzen und in schmale Scheiben schneiden. Zucker in einem kleinen Topf schmelzen lassen, mit Zitronensaft und 5 EL Wasser abkochen und offen auf 1/3 einkochen lassen.

5. Ca. 10-15 Minuten abkühlen lassen und die Erdbeeren damit mischen. Melisseblättchen in sehr feine Streifen schneiden und untermischen.

6. Für den Sabayon Eigelb, Zucker und Portwein in einem Schlagkessel mit dem Schneebesen verrühren. Dann über dem heißen Wasserbad ca. 7-8 Minuten cremig-dicklich aufschlagen.

7. Die marinierten Erdbeeren auf kalten Portionstellern kreisrund anrichten. Das Eis mit einem Eisportionierer abstechen und auf die Erdbeeren setzen. Mit dem Sabayon ringsum beträufeln. Zuletzt mit Puderzucker bestreuen und mit Melisseblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: 1 Stunde, 30 Minuten

(1546 kJ)

Stichworte

Eis, Erdbeere, Joghurt, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Gaeste

EIERLIKOER-EIS MIT ERDBEERSOSSE

EIERLIKOER-EIS MIT ERDBEERSOSSE

Für 6 Portionen

EIS

- 150 ml Milch
- 2 Ganz frische Eier
- 80 g Zucker
- 250 g Schlagahne
- 150 ml Eierlikoer

ERDBEERSOSSE

- 300 g Erdbeeren
- 2 EL (-3) Puderzucker
- 1/2 Zitrone

ERFASST *RK* AM 28.07.99 VON

- Ilka Spiess Brigitte Rezept

Fuer das Eis: Die Milch leicht erwarmen. Eier und Zucker in einer Metallschuessel im heissen Wasserbad mit den Quirlen des Handruehrers schaumig aufschlagen. Unter staendigem Schlagen die warme Milch dazugliessen. Die Schuessel in Eiswasser stellen und die Creme unter Ruehren abkuehlen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Creme in die laufende Eismaschine fuellen. Nach zehn Minuten den Eierlikoer dazugeben und die Eismaschine weitere 30 Minuten laufen lassen. Das Eis in eine Metallschuessel fuellen und in den Tiefkuehler stellen.

Ohne Eismaschine: Die fertige Creme in eine moeglichst flache Metallschuessel fuellen und fuer mindestens vier Stunden in den Tiefkuehler stellen. Dabei mehrmals mit einer Gabel durchruehren. Fuer die Erdbeersosse: Erdbeeren abspuelen, putzen und puerieren. Das Pueree durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker und Zitronensaft abschmecken. Die Erdbeersosse und das Eis in Glaesern servieren.

Naehrwerte pro Portion ca. 330 Kalorien, 17 g Fett

Stichworte

Eis, Gaeste, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Ingwer, Erdbeere

INGWEREIS IN ERDBEER-PUREEE

INGWEREIS IN ERDBEER-PUEREE

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g Sahne
- 5 EL Puderzucker
- 30 g Frischer Ingwer; ca.
- 600 g Erdbeeren
- 2 TL Schwarze Sesamsamen (Asienladen)

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Sahne steif schlagen, dabei 1 EL Puderzucker einrieseln lassen.

Ingwer schaelen, fein reiben und mit einem Loeffel durch ein feines Sieb druecken. 2 EL Ingwersaft unter die geschlagene Sahne mischen.

Ingwer-Sahne in eine flache Schuessel (am besten aus Metall) geben und abgedeckt im Tiefkuehler 2 bis 3 Stunden frosten, dabei etwa alle 30 Minuten mit einer Gabel umruehren.

Erdbeeren waschen, putzen und mit dem restlichen Puderzucker (4 EL) in einen hohen Ruehrbecher geben. Alles mit dem elektrischen Schneidestab puerieren. Das Erdbeerpueree durch ein Sieb passieren und abgedeckt in den Kuehlschrank stellen.

Zum Servieren das Erdbeerpueree auf Teller verteilen und je 1 Kugel Ingwereis hineinsetzen. Mit Sesam bestreuen.

Zeit: 15 Minuten (ohne Gefrierzeit), Pro Person: 255 kcal, 18 g Fett

Stichworte	Eis, Erdbeere, Ingwer, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Pfefferminz

PFEFFERMINZ-PARFAIT MIT KARMELISIERTEN ERDBEEREN

PFEFFERMINZ-PARFAIT MIT KARAMELISIERTEN ERDBEEREN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 130 ml Pfefferminzlikoer
- 2 Tropfen Minzeoel (Apotheke)
- 100 g Zucker
- 12 Minzeblaetter
- 4 Eigelb (Kl. M)
- 250 ml Schlagsahne
- 300 g Erdbeeren
- 4 EL Orangenlikoer
- 2 EL Fluessiger Waldhonig
- 2 EL Schmand
- 1 EL Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 50 g Halbbitter-Kuverture
- Puderzucker zum Bestaeuben

ERFASST *RK* AM 13.07.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juni 2000

1. Den Likoer mit Minzeoel, 80 g Zucker und 6 Minzeblaettern in einem Topf aufkochen und auf 100 ml einkochen.

STAERKERES AROMA

Wenn Sie sehr aromatische Minze bekommen, koennen Sie auf das Minzeoel verzichten. Wenn Sie das Parfait ausserhalb der Saison zubereiten, intensivieren Sie den Geschmack mit etwas Minzeoel - das bekommen Sie in der Apotheke. Die gruene Farbe bekommt das Parfait natuerlich vom Likoer.

Die Minzeblaetter entfernen. Das Eigelb aufschlagen und den Minzesirup zugiessen. Die Eimasse ueber dem heissen Wasserbad mit einem Schneebesen 6-7 Minuten fest aufschlagen, dann im Eiswasser kaltschlagen.

2. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Die Masse in 6 Soufflefoermchen (a 125 ml Inhalt) geben und abgedeckt ueber Nacht ins Gefriergeraet stellen.

3. Die Erdbeeren kurz vorm Servieren waschen, putzen und laengs in schmale Scheiben schneiden. Den restlichen Zucker in einen kleinen Topf haeufen und goldbraun karamelisieren. Den Orangenlikoer zugiessen, den Honig unterruehren und die Erdbeeren darin schwenken. Den Schmand mit Puderzucker und Zitronensaft aufschlagen. Mit einem Sparschaeeler Loeckchen von der Kuvertuere schaelen.

4. Die Erdbeeren auf 6 Tellern anrichten. Die Soufflefoermchen kurz ins heisse Wasser halten, die Parfaits mit einem Messer vom Formrand loesen und auf den Teller stuerzen. Mit Schokoraspeln bestreuen, mit Minze, Karamel und Schmand garnieren und mit Puderzucker bestaeuben.

Stichworte

Eis, Pfefferminz, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Eis, Rhabarber

VANILLEPARFAIT MIT RHABARBER

VANILLEPARFAIT MIT RHABARBER

Für 1 Rezept

FUER DAS PARFAIT

- 4 Eigelb
- 2 EL Honig
- 1 Vanilleschote; das Mark
- Salz
- 200 g Sahne

FUER DEN RHABARBER

- 500 g Rhabarber
- 3 EL Honig
- 1 EL Butter
- 250 g Haferflocken
- 75 g Vollrohrzucker
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 2 EL Butter

ERFASST *RK* AM 23.01.01 VON

- Ilka Spiess Das Bioland-Kochbuch Falken-Verlag
- ISBN-Nr.: 3-86068-4979-X

Die Eigelbe mit dem Honig, dem Vanillemark und 1 Prise Salz schaumig schlagen, bis eine hellgelbe, saemige Masse entsteht. Die Sahne steifschlagen und darunterziehen.

Die Creme in vier Portionsschaelchen (etwa 200 ml Fassungsvermoegen) fuellen und fuer etwa 6 Stunden in das Tiefkuehlgeraet stellen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Rhabarber schaelen und kleinschneiden. Die Stuecke zusammen mit etwa 5 EL Wasser sowie dem Honig in einem Topf etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze koecheln. Eine Auflaufform ausfetten. Die gekochten Rhabarberstuecke darin verteilen. Die Haferflocken mit dem Vollrohrzucker sowie mit der Zitronenschale mischen und auf den Rhabarber geben.

Die Butter in Floeckchen darauf verteilen und alles etwa 20 Minuten im Backofen ueberbacken. Die Rhabarberstuecke zusammen mit dem Vanilleparfait servieren.

Variation: Statt in Wasser koennen Sie die Rhabarberstuecke auch in 50 ml Weisswein kochen.

Stichworte

Eis, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erbeere

BLAETTERTEIG-FEUELLANTINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN

BLAETTERTEIG-FEUILLANTINE MIT FRISCHEN ERDBEEREN

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 200 g Blätterteig
- 2 EL Kakaopulver
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne (Sahne)
- 1 Vanilleschote
- 3 Eier
- 2 EL Kristallzucker
- Vanillezucker
- 30 g Weizenmehl
- 1/4 l Geschlagene Sahne

ERFASST *RK* AM 26.03.01 VON

- Ilka Spiess 3 SAT Aufgegabelt in Oesterreich

1. Milch und Sahne mit der Vanilleschote aufkochen und ziehen lassen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Mehl schaumig rühren. Die heisse Milch-Sahne-Mischung daruebergiessen und auf kleiner Flamme kurz zu einer Creme rühren. Auskuehlen lassen. das geschlagene Sahne unter die kalte Creme ziehen.

2. Den Blätterteig auswalken und Formen von ca. 5 cm Durch-messer ausstechen. Bei 185 Grad im vorgeheizten Rohr backen. Noch im warmen Zustand die einzelnen Schichten voneinander trennen und auskuehlen lassen.

3. Die Erdbeeren in gleichmaessige Stuecke schneiden.

4. Aus folgenden Schichten einen Turm bauen: Blätterteig, Creme und Erdbeeren. Beliebig oft wiederholen. Zuletzt mit Blätterteig abdecken und mit Kakaopulver bestreuen. Eventuell mit Erdbeermark garnieren.

Adresse: Restaurant "Zur blauen Gans", Alain Weissgerber, Im Seepark, A-7121 Weiden, Tel.: 0043(0)2167/7510

Stichworte

Erbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Eis

PARTYREZEPT: ERDBEER-PARFAIT

PARTYREZEPT: ERDBEER-PARFAIT

Für 1 Rezept

ERDBEERPUREEE

- 350 g Erdbeeren
- 60 g Puderzucker
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Blatt Weiße Gelatine

PARFAIT

- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten; das Mark
- 1 Blatt Weiße Gelatine
- 4 Eigelb (Kl. L)
- 3 EL Orangenlikör
- 1/4 l Creme fraîche
- 1/4 l Schlagsahne
- 125 g Hauchdünne Schokotaefelchen

ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Maerz 1999

1. Eine Kastenform (1,5 l Inhalt) mit einem Gefrierbeutel glatt auslegen und ins Gefrierfach stellen.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mit Puderzucker und Zitronensaft mischen und fein pürieren. Auf die Hälfte einkochen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im heißen Püree auflösen. Das Püree ca. 1 Stunde kalt stellen.
3. Für das Parfait den Zucker mit 125 ml Wasser und dem Vanillemark ca. 5 Minuten einkochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb und Orangenlikör mit den Quirlen des Handrührers 5 min. üten im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Den Zuckersirup nach und nach unterschlagen. Dann die Gelatine in der Eimasse auflösen. Die Eimasse im kalten Wasserbad kaltschlagen. Die Hälfte des Erdbeerpürees unter die Eimasse rühren. Creme fraîche locker aufschlagen. Sahne steif schlagen. Erst die Creme fraîche, dann die Sahne vorsichtig mit einem Schneebesen unter die Parfaitmasse heben.
4. Schichtweise mit einer kleinen Kelle erst die Parfaitmasse (ca. 2 cm hoch) in die Kastenform füllen, dann 1-2 El Erdbeerpüree hineinlaufen lassen und mit einem Holzstäbchen marmorieren, danach mit Schokotaefelchen abdecken und wieder mit Parfaitmasse (2 cm hoch) bedecken. So lange weiterarbeiten, bis die Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht sollte Parfaitmasse und Erdbeerpüree sein. Parfait mit den Enden des Gefrierbeutels abdecken und min. destens 12 Stunden in das Gefriergeraet stellen.
5. Kurz vor dem Servieren das Parfait aus dem Gefriergeraet nehmen, kurz in kaltes Wasser tauchen und aus der Form stuerzen. Den Gefrierbeutel abziehen. Das Parfait in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Orangen-Karamelsauce servieren.

: ZUBEREITUNGSZEIT 70 min.

Stichworte	Eis, Erdbeere, Suessspeise	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Frischkaese

ERDBEER - TRIFLE

ERDBEER-TRIFLE

Für 8 Portionen

Zutaten

- 600 g Erdbeeren
- 500 g Mascarpone; (italienischer
- Frischkaese; ersatzweise 250 g Sahnequark u. 250g
- Doppelrahmfrischkaese
- 4 Frische Eigelb
- 1 Becher Vanillezucker
- 250 g Toppas; gezuckertes Weizen- Vollkornprodukt von
- Kellog's; ersatzweise Loeffelbiskuits
- 150 ml Kokoslikoer
- 100 ml Kokosmilch aus der Dose
- 100 g Kokos-Chips

ERFASST *RK* AM 08.03.00 VON

- Ilka Spiess BRIGITTE Rezept

Erdbeeren abspuelen, putzen und halbieren. Mascarpone mit Eigelb und Vanillezucker cremig schlagen. Toppas auf acht Schaelchen verteilen. Likoeer und Kokosmilch verruehren, die Toppas damit betrauefeln. Erdbeeren und Mascarponecreme darauf verteilen. Mit den Kokoschips bestreuen und zwei Stunden im Kuehlschrank durchziehen lassen.

Naehrwerte: pro Portion ca. 550 Kalorien, 34 g Fett

Stichworte	Erdbeere, Frischkaese, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Gratin

ERDBEERGRATIN MIT PISTAZIEN

ERDBEERGRATIN MIT PISTAZIEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 100 ml Wasser
- 50 g Gehackte Pistazien
- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 100 ml Sahne

Zucker und Wasser zum Sirup aufkochen

Eine Edelstahlschuessel in eine grosse, halb mit Wasser gefüllte Kasserolle stellen.

In diesem Wasserbad die Eier aufschlagen. Nun die Eigelb und den Sirup im nicht zu heissen Wasserbad darf nicht kochen! - zu einer Zabaione schlagen, dann unter weiterem Ruehren kalt schlagen. Zum Schluss die Sahne unterschlagen.

Die Erdbeeren waschen und halbieren und in eine feuerfeste Form legen. Mit der Zabaione bedecken und kurz unter dem Grill gratinieren.

Vor dem servieren mit den gehackten Pistazien bestreuen.

Stichworte

Erdbeere, Gratin, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Mango

ERDBEERSCHAUM AUF MANGOPUEREE

ERDBEERSCHAUM AUF MANGOPUEREE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Mango
- 50 ml Maracuja-Nektar
- 1/2 Zitrone; den Saft
- 250 g Erdbeeren
- 2 mittl. Eiweisse
- 100 g Zucker

ERFASST *RK* AM 01.05.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich 05/2000

Mango schaelen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden. Fruchtfleisch puerieren und mit Maracujasaft und etwas Zitronensaft abschmecken.

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. 200 g Erdbeeren mit Eiweissen, Zucker und 1-2 EL Zitronensaft in eine Schuessel geben und mit den Schneebesen des Handruehrgeraetes oder in einer Kuechenmaschine auf hoechster Stufe 10 Minuten steif schlagen.

Erdbeerschaum in einen Spritzbeutel mit grosser Sterntuelle fuellen und auf Dessertteller spritzen. Uebrige Erdbeeren klein schneiden. Erdbeerschaum mit Erdbeeren und Fruchtpueree verzieren, sofort servieren.

Wer Mango nicht mag: Eine Sauce aus zwei geschaelten und puerierten Pfirsichen schmeckt ebenso gut!

Stichworte

Erdbeere, Mango, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Mascarpone

ERDBEER - MASCARPONE - SCHNITTE

ERDBEER-MASCARPONE-SCHNITTE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 250 g Loeffelbiskuit
- 60 ml Orangenlikoer
- 500 g Mascarpone
- 80 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote (Mark davon)
- 40 ml Eierlikoer
- 600 g Erdbeeren
- 50 g Zucker
- 150 g Amarettini

ERFASST *RK* AM 29.05.00 VON

- Ilka Spiess

Eine tiefe Backform ausfetten und mit Frischhaltefolie auslegen. Eine Schicht Loeffelbiskuit in die Form legen und mit Orangenlikoer traenken. Den Mascarpone mit dem Puderzucker und dem Vanillemark aufschlagen. Den Eierlikoer unter staendigem Ruehren einlaufen lassen.

Zwei Drittel der Erdbeeren in Scheiben schneiden, die restlichen Erdbeeren mit dem Zucker mit einem Puerierstab aufmischen.

Einen Teil der Mascarponecreme auf die getraenkten Loeffelbiskuit streichen, mit der Haelfte der geschnittenen Erdbeeren belegen. Eine Schicht Loeffelbiskuit darauflegen und mit dem Erdbeermark bestreichen. Die restliche Creme darauf verteilen, die geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen und mit den zerstoessenen Amarettini bestreuen.

Auf einem Teller anrichten, mit dem restlichen Erdbeermark und eventuell mit Kiwi-Scheiben garnieren.

Stichworte

Erdbeere, Mascarpone, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Milch

ERDBEER-DICKMILCH-SCHNITTEN

ERDBEER-DICKMILCH-SCHNITTEN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 500 g Dickmilch
- 3 EL Honig
- 200 g Suesse Sahne
- Einige Minzeblaetter zum Garnieren

ERFASST *RK* AM 23.01.01 VON

- Ilka Spiess Das Bioland-Kochbuch Falken-Verlag
- ISBN-Nr.: 3-86068-4979-X

Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stuecke schneiden. Die Dickmilch mit 2 EL Honig verruehren. Die Sahne steif schlagen und unter die Dickmilch heben. Dann die Haelfte der Erdbeeren darunterziehen. Die Rehrueckenform kalt ausspuelen. Die Dickmilch- Erdbeer-Masse hineinfuellen und fuer etwa 4 Stunden in das Tiefkuehlgeraet stellen. Nach etwa 30 Minuten die Masse einmal durchruehren, damit sich die Fruechte gleichmaessig darin verteilen.

In der Zwischenzeit die restlichen Erdbeeren puerieren und mit 1 EL Honig suessen. Das Erdbeermark kuehl stellen. Die Rehrueckenform vor dem Servieren kurz in heisses Wasser tauchen und die festgewordene Masse auf eine Platte stuerzen. Die Dickmilchspeise dann in Scheiben schneiden. Jeweils zwei Scheiben zusammen mit dem Erdbeermark auf vier Teller anrichten. Die Erdbeer-Dickmilch- Schnitten mit einigen Minzeblaettchen garniert servieren.

Variation: Sie koennen diese erfrischende Suessspeise auch mit Himbeeren oder mit einer Beerenfruechtemischung zubereiten.

Stichworte

Erdbeere, Milch, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Ricotta

ERDBEEREN MIT RICOTTA

ERDBEEREN MIT RICOTTA

Für 4 Portionen

Zutaten

- 2 Limetten
- 5 EL Akazienhonig
- 750 g Erdbeeren
- 3 Kardamomkapseln
- 1 Bd. Zitronenmelisse
- 500 g Ricotta
- 3 EL Mineralwasser
- 50 g Gehackte Pistazien

ERFASST *RK* AM 10.05.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Mai 2000

1. Limetten heiss abspülen. Die Schale von 1 Limette duenn abreiben, von beiden Limetten den Saft auspressen. Limettenschale, -saft und Akazienhonig verruehren.
2. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Blaetter abzupfen. Die Haelfte der Erdbeeren wuerfeln und mit der Haelfte des Limettenhonigs mischen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem restlichen Limettenhonig mischen.
3. Die Kardamomkapseln oeffnen und die Kerne fein Zermoersern. Mit den Erdbeerwuerfeln mischen. Zitronenmelisse abspülen und trockentupfen. Einige Blaettchen fuer die Dekoration beiseite legen. Restliche Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden und unter die Erdbeerscheiben mischen.

Alle Erdbeeren 1 Stunde marinieren.

4. Ricotta mit dem Mineralwasser glattruehren. Pistazien und gewuerfelte Erdbeeren untermischen. Ricotta und Erdbeerscheiben in Glaeser schichten und mit der restlichen Zitronenmelisse garnieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten plus Marinierzeit)

Stichworte	Erdbeere, Ricotta, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Erdbeere, Sekt

ERDBEERSUPPE MIT SEKT UND BISKUITCROUTONS

ERDBEERSUPPE MIT SEKT UND BISKUITCROUTONS

Für 4 Portionen

Zutaten

- 750 g Erdbeeren
- 1 EL (-2) Puderzucker
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 1 klein. Biskuit-Tortenboden (100 g)
- 1/4 l Trockener Sekt

ERFASST *RK* AM 08.03.00 VON

- Ilka Spiess BRIGITTE Rezept

Erdbeeren abspülen, putzen, mit dem Schneidstab des Handrührers oder im Mixer puerieren und durch ein Sieb streichen. Erdbeerpueree eventuell mit Puderzucker suessen. Zitronenmelisse in feine Streifen schneiden. Biskuit wuerfeln, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 2 bis 3 Minuten goldbraun roesten. Erdbeerpueree mit gut gekuehltem Sekt verruehren.

Suppe auf Portionsteller verteilen und mit Melisse und warmen Croutons bestreuen. Sofort servieren

Tips Wenn Sie keinen Alkohol verwenden wollen, koennen Sie die Suppe mit Mineralwasser und etwas Zitronensaft zubereiten.

Naehrwerte: pro Portion ca. 235 Kalorien, 2 g Fett

Stichworte	Erdbeere, Sekt, Suessspeise
Titel - Rubrik - Stichworte	

Suessspeise, Erdbeere, Zitrone, Joghurt

ERDBEEREN IN ZITRONENSIRUP MIT JOGHURTMOUSSE

ERDBEEREN IN ZITRONENSIRUP MIT JOGHURTMOUSSE

Für 4 Portionen

JOGHURTMOUSSE

- 3 Blatt Weisse Gelatine
- 2 Frische Eiweiss (Kl. L)
- 125 g Kalte Creme double
- 1 Vanilleschote
- 300 g Magermilchjoghurt
- 100 g Puderzucker
- 4 EL Zitronensaft

ERDBEEREN

- 1 groß. Zitrone
- 4 Stiele Estragon
- 125 g Zucker
- 3 EL Zwetschgenwasser
- 550 g Erdbeeren

ERFASST *RK* AM 10.05.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Mai 2000

1. Fuer die Mousse die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eiweiss steif schlagen und kalt stellen. Die Creme double mit den Quirlen des Handruehrers steif schlagen und kalt stellen.

2. Das Vanillemark aus der Schote kratzen. Mark, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft verruehren. Tropfnasse Gelatme ueber dem heissen Wasserbad auflösen und unter den Joghurt ruehren.

3. Erst die Creme double, dann den Eischnee unterheben. Die Joghurtmasse in eine Schuessel geben und zugedeckt ueber Nacht kalt stellen.

4. Die Zitrone heiss abwaschen, die Schale mit einem Juliennereisser in duennen Streifen abschaelen, den Saft auspressen. Estragon abspuelen.

5. Zitronenschale, Zucker und 150 ml Wasser aufkochen. Estragon dazugeben und alles zugedeckt bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten gerade eben kochen lassen. Zitronensirup vom Herd nehmen, 4 El Zitronensaft und das Zwetschgenwasser unterruehren, beiseite stellen.

6. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Blaetter abzupfen. Erdbeeren vierteln und in den Estragon-Zitronen-Sirup geben. Erdbeeren darin etwa 1 Stunde marinieren.

7. Von der Joghurtmousse mit einem nassen Essloeffel Nocken abstechen. Nocken mit den Erdbeeren anrichten.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Kuehl- und Marinierzeit)

Stichworte

Erdbeere, Joghurt, Suessspeise, Zitrone

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Fruechte

ROTE GRUETZE HAMBURGER ART

ROTE GRUETZE HAMBURGER ART

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Rote Johannisbeeren
- 125 g Schwarze Johannisbeeren
- 500 g Erdbeeren
- 250 g Himbeeren
- 1/2 l Roter Johannisbeersaft
- 1 Becher Vanille-Puddingpulver
- 200 g Zucker

ERFASST *RK* AM 16.07.99 VON

- Ilka Spiess Kueche und Genuss

Die roten und schwarzen Johannisbeeren waschen Sie und lassen Sie abtropfen, von den schwarzen Johannisbeeren entfernen Sie auch die Blütenreste. Die Beeren Streifen Sie von den Rispen. Waschen Sie die Erdbeeren in stehendem Wasser, lassen Sie sie abtropfen, Schneiden Sie sie in Viertel und entfernen Sie die Stielansätze. Die Himbeeren verlesen Sie, ohne sie zu waschen.

Ruehren Sie Vanille-Puddingpulver mit 4 Essloeffeln Johannisbeersaft an. Den restlichen Saft kochen Sie mit den roten Johannisbeeren etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme, lassen noch 10 Minuten neben dem Herd ziehen und giessen ihn danach durch ein Sieb. Die gekochten Fruechte druecken Sie im Sieb gut aus. Geben Sie nun den Zucker und das angeruehrte Vanille-Puddingpulver zum Saft und kochen ihn so lange, bis die Gruetze klar aussieht.

Geben Sie die restlichen Fruechte in die Gruetze und lassen noch einmal aufkochen. Danach giessen Sie die Gruetze in eine Glasschuessel, decken die Oberflaeche mit Klarsichtfolie ab und lassen sie gut auskuehlen.

Servieren Sie die rote Gruetze mit Sahne.

Stichworte

Fruechte, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Fruechte, Nuss

GEMISCHTER FRUCHTSALAT MIT NUESSEN

GEMISCHTER FRUCHTSALAT MIT NUESSEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 100 g Erdbeeren
- 100 g Brombeeren
- 1 Mango
- 2 Kiwis
- 1 klein. Cantalupe Melone
- 50 g Pistazien; gehackt
- 50 g Walnuesse; gehackt
- 50 g Pinienkerne; gehackt
- 60 ml Maraschinolikoer
- 200 ml Creme fraiche
- 200 ml Joghurt
- 1 Becher Vanillezucker
- 2 EL Honig

ERFASST *RK* AM 10.02.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Die Erdbeeren und die Brombeeren waschen, gut abtropfen lassen und in eine Schuessel geben.

Die Mango schaelen, das Fruchtfleisch vom Kern loesen, in kleine Wuerfel schneiden und zu den Beeren geben. Die Kiwis schaelen und in kleine Wuerfel schneiden. Die Melone halbieren, entkernen, das Fruchtfleisch herausloesen und ebenfalls in kleine Wuerfel schneiden. Mit den Kiwis und den Nuessen zu den uebrigen Fruechten geben und vorsichtig miteinander vermischen.

Mit dem Maraschinolikoer aromatisieren und 1/2 Stunden ziehen lassen.

Anschliessend die Creme fraiche mit dem Joghurt, dem Vanillezucker und dem Honig verruehren.

Den Fruchtsalat in Glaesern anrichten, mit der Creme ueberziehen und servieren.

Stichworte

Fruechte, Nuss, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Gratin, Erdbeere

ERDBEER - RHABARBER - GRATIN

ERDBEER-RHABARBER-GRATIN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 3 EL Zucker
- 5 EL Mandellikoer; z.B. Amaretto
- 400 g Rhabarber
- 1 Wiener Boden; = fertiger Biskuitboden
- 2 mittl. Eiweisse
- 1 TL Zitronensaft
- 150 g Zucker

ERFASST *RK* AM 01.05.00 VON

- Ulli Fetzter Meine Familie & ich 05/2000

Erdbeeren waschen, putzen und eventuell halbieren. Mit etwas Zucker und 4 EL Mandellikoer mischen. Zugedeckt etwa 30 Minuten ziehen lassen. Den Rhabarber waschen, holzige Enden abschneiden und falls noetig von Faeden befreien. Rhabarber in 1-2 cm breite Scheiben teilen. In wenig Wasser in etwa 5 Minuten weich duensten. Mit Zucker abschmecken.

Elektro-Ofen auf 225 Grad vorheizen. Wiener Boden in grosse Wuerfel schneiden und eine Gratin- oder Tarte-Form damit auslegen. Erdbeeren und Rhabarber mischen und mit dem Abtropfsaft darauf verteilen.

Eiweisse mit dem Zitronensaft steif schlagen. Zucker nach und nach untermuehren, bis die Masse cremig ist. Uebrigen Mandellikoer unterheben. Die Masse auf den Erdbeeren verteilen und im heissen Backofen bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) etwa 10 Minuten backen. Heiss servieren.

Geniesser-Tipp:

Wenn Sie die Begeisterung ueber das Erdbeer-Gratin in Ihrer Familie noch steigern wollen: Servieren Sie es auch mal mit leicht angeschlagener Schlagsahne oder 1-2 Kugeln Vanille- oder Haselnusseis pro Person. Ein absolutes Gedicht!

Stichworte

Erdbeere, Gratin, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Gratin, Rhabarber

RHABARBER - GRATIN

RHABARBER-GRATIN

Für 4 Portionen

Zutaten

- 600 g Rhabarber
- 5 EL Zucker
- 1 EL Vanillezucker
- 50 g Pinienkerne
- 2 Eiweiss
- 2 EL Puderzucker

ERFASST *RK* AM 10.04.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Den Rhabarber, falls noetig, von den Blaettern befreien und die Haut mit einem Messer abziehen. Die Rhabarberstangen in etwa 8 bis 10 cm lange Stuecke schneiden und auf eine Platte legen. Das Obst mit Zucker/Vanillezucker bestreuen und zugedeckt ziehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Inzwischen die Pinienkerne, bis auf einen Essloeffel, fein mahlen. Das Eiweiss mit dem Puderzucker sehr steif schlagen. Die gemahlenen Pinienkerne untermischen.

Die Rhabarberstuecke in eine ungefettete Gratinform oder in 4 Portionsfoermchen legen. Den Pinienkern-Eischnee gleichmaessig darauf verteilen mit den restlichen Pinienkernen bestreuen.

Auf der mittleren Schiene des Backofens in 14 Minuten goldgelb ueberbacken und sofort servieren.

Tipp: Auch Bananen koennen auf diese Weise zubereitet werden. Sie schmecken besonders gut, wenn unter den Eischnee Kokosfloeken gemischt werden.

Stichworte

Gratin, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Griess, Erdbeere

ERDBEER - GRIESS - TOERTCHEN

ERDBEER-GRIESS-TOERTCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 250 ml Milch
- 40 g Zucker
- 30 g Hartweizengriess
- 1/2 Zitrone; die Schale
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 150 g Sahne
- 200 g Erdbeeren
- 1 EL Puderzucker

ERFASST *RK* AM 06.03.01 VON

- Ilka Spiess Armin Rossmeier ZDF-Fernsehgarten

1. Die Vanilleschote auskratzen. Die Milch, den Zucker und das Vanillemark zusammen aufkochen lassen. Griess unter staendigem Ruehren in die kochende Milch einstreuen, bei geringer Hitze etwa 5 Minuten kochen und dann auskuehlen lassen.

2. Die Zitronenschale fein abreiben und unter den kalten Griessbrei geben.

3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdruecken, erwaermen und dabei auflösen. Die Sahne steif schlagen. Die aufgeloeste Gelatine unter den Griess ziehen und gleich die Sahne locker darunter heben.

4. Foermchen mit kaltem Wasser ausspuelen und die Griessmasse rasch einfuellen. Etwa 2 bis 3 Stunden oder ueber Nacht im Kuehlschrank fest werden lassen. Die Griesstoertchen aus den Formen stuerzen.

5. Die Erdbeeren vorsichtig waschen, trocken tupfen, die Stielansaezte entfernen und Fruechte in Scheiben schneiden. Auf den Toertchen verteilen und mit Puderzucker bestaeubt servieren.

Extra-Tip:

Himbeersauce: 200 Gramm vollreife, frische Himbeeren waschen, puerieren und passieren.

80 Gramm Zucker, 1 Teeloeffel Zitronensaft und 8 Zentiliter kraeftigen Rotwein erhitzen.

Das Himbeerpueree hinzufuegen und 2 Minuten aufkochen lassen. Die Sauce heiss oder kalt servieren.

Stichworte

Erdbeere, Griess, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Griess, Rhabarber

GRIESSSCHNITTEN MIT RHABARBER

GRIESSSCHNITTEN MIT RHABARBER

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Schuss Salz
- 5 EL Zucker
- 250 g Maisgriess (Polenta)
- Fett fuer die Form
- 750 g Rhabarber
- 1/4 l Kirschsaff
- 1 EL Zitronensaft
- 2 TL Speisestaerke
- 1 Ei
- 4 EL Paniermehl; ca
- 3 EL Butter/Margarine
- 1 EL Mandelblaettchen

ERFASST *RK* AM 30.03.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

1 l Wasser, Salz und 2 EL Zucker aufkochen. Griess einruehren, bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ausquellen. 5 Minuten ruhen lassen und in eine gefettete Form streichen. Auskuehlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen, in Stuecke schneiden. Kirsch- und Zitronensaft erhitzen. 3 EL Zucker zufuegen. Rhabarber darin ca. 5 Minuten duensten. Staerke und etwas Wasser glattruehren. Kompott damit binden. Abkuehlen lassen.

Griess auf ein Brett stuerzen, in Quadrate schneiden. In verquirltem Ei, dann in Paniermehl wenden. 2 EL Fett erhitzen, Schnitten darin goldbraun braten. 1 EL Fett erhitzen. Mandelblaettchen darin roesten. Griessschnitten mit Kompott anrichten. Mandelbutter daruebergeben.

Stichworte

Griess, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Joghurt, Erdbeere

ERDBEERTRAUM

ERDBEERTRAUM

Für 4 Personen

Zutaten

- 6 Bl Gelantine; weiss
- 4 Becher Trinkmilchjoghurt
- 1 Zitrone; den Saft
- 3 EL Zucker
- 125 ml Schlagsahne
- 1 Becher Erdbeeren; TK gezuckert
- 3 EL Cointreau

ERFASST *RK* AM 03.08.99 VON

- Ilka Spiess win4zero.com

Gelantine auflösen, unter den Joghurt rühren, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, kalt stellen. Wenn die Masse anfängt fest zu werden, steifgeschlagene Sahne unterziehen. 3/4 der aufgetauten Erdbeeren puerieren. Cointreau zufügen, wechselweise mit dem Joghurt in Glasschale füllen. Mit ganzen Erdbeeren garnieren.

Stichworte

Erdbeere, Joghurt, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kalt

GEEISTES ZITRONENSABAYON MIT ERDBEEREN

GEEISTES ZITRONENSABAYON MIT ERDBEEREN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 2 Blatt Weisse Gelatine
- 4 Eigelb
- 150 ml Weisswein
- 1 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
- 1/4 Vanilleschote; das Mark
- 100 g Zucker
- 150 g Sahne
- 300 g Erdbeeren
- 1 EL Gehackte Pistazien
- Einige Minzeblätter; zum Garnieren

ERFASST *RK* AM 24.10.99 VON

- Ulli Fetzter Alfons Schuhbeck

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Weisswein, Zitronensaft und -schale, Vanillemark und Zucker in eine ausreichend grosse Rührschüssel aus Metall geben und ueber einem heissen Wasserbad mit dem Schneebesen so lange aufschlagen, bis ein feinporiger, fester, warmer Schaum entstanden ist.
2. Die Gelatine gut ausdruecken und in der warmen Schaummasse unter Ruehren auflösen. Anschliessend die Masse auf Eiswasser kalt schlagen. Die Sahne halb steif schlagen und unter den kalten Zitronenschaum heben.
3. Die Erdbeeren waschen, entstielen und in duenne Scheiben schneiden. Dessertglaeser mit den Erdbeerscheiben dachziegelartig auslegen. Das geeiste Zitronensabayon in die Glasmitte fuellen. Mit den Pistazien bestreuen und mit den Minzeblättern garnieren.

Alfons Schuhbeck: Achten Sie unbedingt darauf, dass das Wasser des Wasserbads nicht zu kochen beginnt. Die Temperatur der Schaummasse darf 70 Grad nicht ueberschreiten, damit das Ei nicht ausflockt. Verwenden Sie zum Aufschlagen der Masse am besten einen feinmaschigen Schneebesen, Ruehrgeraete sind ungeeignet.

Stichworte	Kalt, Suessspeise	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kalt, Erdbeere, Orange

HONIGCREME MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND ORANGENSAUCE

HONIGCREME MIT MARINIERTEN ERDBEEREN UND ORANGENSAUCE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 350 g Erdbeeren
- Minze; zum Garnieren

ZITRONENCREME

- 4 Eigelbe
- 2 EL Honig
- 100 ml Lieblichen Weisswein
- 1 Zitrone; den Saft
- 3 Blatt Gelatine
- 300 ml Geschlagene Sahne

ORANGENSAUCE

- 40 g Honig
- 100 ml Orangensaft
- 1 Orange; die Zesten
- 1/2 TL Speisestaerke

ERFASST *RK* AM 04.04.98 VON

- Ulff Fetzner FROEHLICHER WEINBERG
- Rezept von Johann Lafer SUEDWEST-TEXT

Zitronencreme: Eigelbe, Honig, Weisswein, Zitronensaft ueber heissem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdruecken und in die warme aufgeschlagene Masse geben. Gut verruehren, kaltschlagen. Wenn die Masse leicht angezogen ist, die geschlagene Sahne begeben, vorsichtig unterheben. Masse direkt in Kuppelformen einfuellen, glattstreichen und fuer etwa 3 Stunden im Kuehlschrank kalt stellen.

Orangensauce: Honig, Orangensaft aufkochen, Orangenzesten begeben. Leicht einkochen lassen. Mit Speisestaerke (in kaltem Wasser angeruehrt) leicht anbinden, etwas abkuehlen lassen.

Erdbeeren putzen, halbieren, auf einem Teller in Rosettenform anordnen. Honigcreme aus der Form stuerzen und darauf setzen. Erdbeeren mit Orangensauce uebergiessen und mit frischer Minze garnieren.

Stichworte

Erdbeere, Kalt, Orange, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kalt, Joghurt, Erdbeere

ZITRONENJOGHURT MIT ERDBEEREN

ZITRONENJOGHURT MIT ERDBEEREN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 750 g Griechischer Joghurt (10 %)
- 150 g Zucker
- 2 TL Abgeriebene Zitronenschale
- 1 TL Oel
- 2 groß. Unbehandelte Orangen
- 500 g Erdbeeren

ERFASST *RK* AM 08.04.00 VON

- Ulli Fetzter e&t April 2000

Joghurt gut abtropfen lassen. Mit 50 g Zucker und Zitronenschale gut verruehren. 6 Glas- oder Porzellanschuesseln duenn mit Oel auspinseln und den Zitronenjoghurt einfuellen. Kalt stellen.

Eine Orange sehr duenn schaaelen und die Schale in feine Streifen schneiden. Beide Orangen auspressen. Restlichen Zucker zu braunem Karamel schmelzen und mit dem Orangensaft abloeschen. Die Orangenschalenstreifen hineingeben, alles auf die Haelfte einkochen lassen. Erdbeeren putzen und halbieren. Joghurt auf Teller stuerzen. Erdbeeren darueber verteilen, mit Orangenkaramel uebergiessen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten (plus Zeit zum Abtropfen).

Stichworte	Erdbeere, Joghurt, Kalt, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kalt, Rhabarber

BIANCONEVE MIT RHABARBER

BIANCONEVE MIT RHABARBER

Für 4 Portionen

FUER DEN RHABARBER

- 500 g Roter Rhabarber
- 2 EL Zucker

FUER DIE CREME

- 100 g Tafel weisse Schokolade
- 250 g Mascarpone
- 200 g Becher Sahne
- 80 g Zucker
- 6 Kokoszwiebaecke
- 30 g Geroestete Haselnuesse gehackt

ERFASST *RK* AM 03.04.00 VON

- Ulli Fetzter MDR-Videotext

Durch das warme Fruhlingswetter ist der Rhabarber dieses Jahr besonders zart. Darum gibt es heute eine echte Leckerei, die eine Mahlzeit ersetzt. Nach einem Fruhlingssalat diese herrliche Suessspeise: Bianconeve, also weisse Creme - ein Traum.

1. Der Rhabarber wird geputzt und gewaschen. Schaelen muss ich ihn nicht mehr, denn die modernen Sorten sind ganz zart. Daher schneide ich den Rhabarber nur in kleine Stuecke, duenste ihn auf kleiner Flamme mit dem Zucker weich und lasse ihn dann erkalten.

2. Fuer das Bianconeve schlage ich den Mascarpone mit einem Schneebesen locker, dieser cremige italienische Frischkaese gibt meiner Suessspeise den tollen sahnig-frischen Geschmack.

Die Schokolade schmelze ich in einem heissen Wasserbad, das geht uebrigens auch gut in der Mikrowelle. Die Sahne schlage ich steif und lasse dabei den Zucker einrieseln. Jetzt verruehre ich geschmolzene Schokolade mit Mascarpone und ziehe die Sahne unter.

3. Jetzt lege ich eine flache Glasschale mit Zwiebaecken aus, verteile das Rhabarberkompott darauf und bestreiche mit Mascarponecreme. Die Leckerei sollte jetzt noch eine Weile im Kuehlschrank durchziehen. Vor dem Servieren bestreue ich noch den geroesteten Nuessen.

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten, kJ/kcal p. P.: 3631 / 866

Stichworte

Kalt, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kalt, Tiramisu

TIRAMISU MIT ERDBEEREN

TIRAMISU MIT ERDBEEREN

Für 6 Personen

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 500 g Loeffelbiskuit
- Maraschino
- 400 g Mascarpone
- 100 g Zucker
- 4 Eier

ERFASST *RK* AM 16.04.00 VON

- Ulli Fetzler Kochgeschichten - Ein
- italienischer Berggasthof

Erdbeeren in Stuecke schneiden. Mascarpone mit Zucker und Eigelb zu einer Creme verruehren, Eischnee unterheben.

In eine Form abwechselnd Loeffelbiskuits (in Maraschino getraenkt), Erdbeeren und Creme schichten. Kuehl stellen.

Stichworte	Kalt, Suessspeise, Tiramisu	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kefir, Lavendel, Obst

KEFIR MIT LAVENDEL UND MARINIERTEN FRUECHTEN

KEFIR MIT LAVENDEL UND MARINIERTEN FRUECHTEN

Für 8 Portionen

Zutaten

- 4 Vanilleschoten
- 1/2 Zitrone
- 150 g Zucker
- 8 Lavendelstiele
- 1 l Kefir; ersatzweise Buttermilch
- 800 g Gemischte Fruechte; (kuechenfertig, z. B.
- Brombeeren, Blaubeeren Erdbeeren, Himbeeren,
- Aprikosen)
- 50 ml Orangensaft
- 200 ml Schlagsahne

ERFASST *RK* AM 19.07.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juli 2000

1. Die Vanilleschoten laengs einschneiden und das Mark herauskratzen. Die Zitrone in duenne Scheiben schneiden.
2. 100 g Zucker mit 100 ml Wasser, Vanilleschoten und -mark aufkochen. Zitronenscheiben und Lavendel dazugeben. Den Zuckersirup von der Kochstelle nehmen und 12 Stunden, am besten ueber Nacht, ziehen lassen.
3. Vanilleschoten, Zitronenscheiben und Lavendel aus dem Sirup nehmen, Zitrone und Lavendel zur Seite legen. Den Sirup mit dem Kefir verruehren.
4. Die Fruechte mit dem Orangensaft und dem restlichen Zucker etwa 1 Stunde marinieren.
5. Die Sahne nicht zu steif schlagen und mit einem Schneebesen unter den Kefir heben. Die Fruechte in Portionsglaeser fuellen und den Kefir daruebergeben. Mit den Lavendelstielen und Zitronenscheiben dekorieren und sofort servieren.

Stichworte

Kefir, Lavendel, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Kloesse, Quark, Rhabarber

TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT

TOPFENNOCKERLN MIT RHABARBERKOMPOTT

Für 4 Portionen

NOCKERLN

- 350 g Magerquark
- 50 g Toastbrot ohne Rinde
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 2 EL Zucker
- 4 EL Butter
- Etwas geriebene Zitronen- und Orangenschale
- unbehandelt
- 1 Schuss Salz
- 1 Vanilleschote

KOMPOTT

- 6 Stangen Rhabarber
- 1 Vanilleschote
- 40 ml Grand Marnier
- 1 EL Reissstärke oder Speisestärke
- 1 EL (-2) Orangensaft
- 2 EL Zucker
- 1/4 l Trockener Weisswein

ERFASST *RK* AM 16.06.99 VON

- Ilka Spiess Koch - Kunst mit Vincent Klink

*Achtung: Die Zutatenmengen muessen peinlich genau eingehalten werden!

Das Toastbrot fein reiben oder im Cutter zerhacken. Dann bis zur Verwendung zur Seite stellen. Den Quark in ein Geschirrtuch einwickeln, gut ausdrücken und in eine Schuessel geben. Das ganze Ei, das Eigelb und den Zucker mit dem Quark vermischen.

Die Vanilleschote auskratzen, das Mark behalten, und die Schale in schwach kochendes Wasser legen. Das Vanillemark, die abgeriebenen Obstschalen und die Prise Salz unter die Quarkmasse mischen. Dann die Butter schmelzen, leicht anbräunen lassen und in das Quarkgemisch einträufeln. Das geriebene Brot dazugeben und alles gut vermischen.

Den Nockerlteig 15 Minuten ruhen lassen, damit das Weissbrot die Feuchtigkeit aufsaugen kann und die Nocken später nicht auseinanderfallen. Die Nockerl mit einem Suppenlöffel ausstechen und in dem Wasser mit der Vanilleschote, mit etwas Zucker geseesst, ca. 5 Minuten pochieren. Wichtig ist dabei, dass das Wasser nur schwach koechelt. Die fertigen Quarknockerl aus dem Wasser nehmen und auf Teller verteilen.

Den Rhabarber schälen, indem man die äussere Haut von der Wurzel her in Richtung der Blätter in "Fäden" abzieht. Den geschälten Rhabarber in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und mit dem Wein in einen Topf geben.

Den Zucker und das Vanillemark zufügen und ca. 5 Minuten pochieren.

Dann die Stärke mit dem Orangensaft vermischen und in den Topf giessen. Alles zusammen noch einmal kurz aufkochen, bis das Kompott etwas dick wird. Den Grand Marnier dazugeben und langsam auskühlen lassen. Das fertige Kompott über die Quarknockerl giessen und geniessen.

Buchtips:

Titel: Knoedel, Kloesse und andere runde Sachen. Autor: Egon M. Binder Verlag: Neue Presse Verlags-GmbH, Passau; 19,90 DM ISBN: 3- 89682-993-9

Titel: Koch-Kunst mit Klink. Autoren: Felicitas Wehnert, Vincent Klink, Hans-Albert Stechl Verlag: G. Braun, Karlsruhe; 29,80 DM ISBN: 3-7650-8194-9

Stichworte

Kloesse, Quark, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst

GEEISTER DIALOG DER FRUECHTE

OSTERN MENUE 3: OBSTSALAT MIT EIERLIKOER-SAHNE

ROTE GRUETZE MIT VANILLE-SAUCE (RAINER SASS)

ZITRONENCREME MIT GLASIERTEM RHABARBER

GEEISTER DIALOG DER FRUECHTE

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 kg Frische, vollreife Fruechte und Beeren
- z. B. Mango, Kiwi, Marillen, Pfirsiche,
- Papaya, Aepfel, Birnen, Himbeeren, Erdbeeren,
- Brombeeren)

NACH BEDARF

- Honig
- Zitronensaft

Obst waschen, wenn notwendig auch entkernen, entsteinen und schaelen. In Stuecke schneiden (Beeren ganz verwenden) und mit der Kuechenmaschine puerieren. Pro Obstsorte ein eigenes Pueree anfertigen. Puerees durch ein Sieb passieren, mit Honig und Zitrone abschmecken. Der Zitronensaft sorgt zudem fuer eine schoenere Farbe. Die einzelnen Fruchtpuerees auf einem Teller kreisfoermig mit einem Loeffel nebeneinander auftragen. Mit einem Holzspiess die einzelnen Puerees ein wenig ineinander vermischen, dass ein dekoratives Muster entsteht.

Alois Mattersberger am 16. Juni 2000

Stichworte

Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

OSTERN MENUE 3: OBSTSALAT MIT EIERLIKOER-SAHNE

Für 4 Personen

Zutaten

- 250 g Erdbeeren
- 3 Kiwis
- 3 Orangen
- 3 Äpfel
- 2 (-3) Bananen
- 2 Zitronen; den Saft
- 2 Becher Vanillezucker
- 5 EL Ahornsirup oder Honig
- 200 g Schlagsahne
- 200 g Sticfhfeste saure Sahne
- 8 EL (-10) Eierlikoer

1. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Kiwis schae-len, in Scheiben schneiden. Orangen einschliesslich der weissen Haut schaelen. Filets heraus schneiden, Saft auffangen. Äpfel waschen, entkernen. Bananen schaelen. Beides kleinschneiden.
2. Zitronen- und Orangensaft, 1 Paeckchen Vanillezucker und Sirup verruehren. Mit Obst mischen. Zugedeckt mindestens 30 Minuten marinieren.
3. Sahne, saure Sahne und uebrigen Vanillezucker cremig schlagen. Likoer unterheben. Obstsalat mit Eierlikoer-Sahne anrichten.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Stichworte

Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

ROTE GRUETZE MIT VANILLE-SAUCE (RAINER SASS)

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1000 g Erdbeeren
- 200 g Sauerkirschen
- 400 g Rharbarber
- 200 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 1 EL Speisestaerke
- 1 Zitrone; die Schale
- 1 Prise Kirschwasser
- 150 ml Weisswein
- 1/4 l Vollmilch
- 1/4 l Sahne
- 50 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb

ERFASST *RK* AM 08.07.00 VON

- Ulli Fetzner NORDDEUTSCHER RUNDFUNK

Den Rharbarber zerschneiden, waschen und mit dem Glas Weisswein kochen. Aus dem Rharbarber kocht genug Fluessigkeit heraus, so dass keine Anbrenngefahr besteht. Zu heiss darf es nicht werden, sonst zerkoehen die Fruechte voellig und das sollen sie nicht.

Wenn der Rharbarber kocht, die entsteinten Kirschen dazugeben, nach weiteren 10 Minuten die klein geschnittenen Erdbeeren, die abgeriebene Zitronenschale und das Mark einer Vanilleschote. Wenn die Fruechte gar sind, wird die Fluessigkeit mit der Speisestaerke abgebunden, die zuvor in dem Kirschwasser aufgeloeset wurde.

Waehrend die rote Gruetze kalt wird, die Vanillesauce zubereiten. Dazu Milch, Sahne, die ausgekratzte Vanilleschote, den Vanillezucker und den Zucker vermischen und aufkochen. Nach kurzem Abkuehlen die Schuessel in ein Wasserbad stellen. Die Eigelbe dazugeben und kraeftig ruehren, bis die Fluessigkeit etwas gebunden ist.

Die rote Gruetze kann lauwarm oder durchgekuehlt serviert werden, ebenso die dazugehoerige Vanillesauce:

Stichworte

Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

ZITRONENCREME MIT GLASIERTEM RHABARBER

Für 2 Personen

Zutaten

- 1 Rhabarber
- 1 Zitrone; ungespritzt
- Ei
- 125 ml Milch
- 6 EL Zucker
- 125 ml Sahne
- 4 Blatt Gelatine
- 40 g Butter
- 1 TL Pistazien
- 1 TL Nuesse
- 1 TL Honig
- 2 EL Apfelsaft
- 20 ml Cointreau
- Melisse
- Laeuterzucker in Wasser aufgeloeser
- Zucker: im Verhaeltnis 1 : 1 aufkochen

Vorbereitung:

Rhabarber abziehen und in 1/2 cm Stuecke schneiden. Zitronenschale abziehen und etwas Saft pressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eiweiss vom Eigelb trennen. Nuesse und Pistazien hacken. Sahne steif schlagen.

Zubereitung:

Rhabarber in Leuterzucker auf den Punkt kochen. Butter in die Pfanne, Zucker dazu und karamellisieren lassen. Eigelb, Zucker, Milch warm schlagen, Gelatine zerlaufen lassen und dazu geben, danach kalt schlagen. Zitronenschale und etwas Saft dazu geben. Geschlagene Sahne unterheben. Masse in ausgespuelter Kaffeetasse fuellen und 4-6 Stunden in den Kuehlschrank stellen. Vorbereitete Karamellen mit Apfelsaft abloeschen, Honig und etwas Cointreau dazu, sowie die gehackten Pistazien, Nuesse und Rhabarberstueckchen.

Zitronencreme aus der Tasse auf Tellermitte stuerzen. Rhabarber rundherum anrichten, zwei Hippenrollen anlegen. Ein Melissestraeusschen oben auf.

Stichworte

Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Birne

WEISSWEINBIRNE GEFUELLT MIT FRUECHTERATATOUILLE

WEISSWEINBIRNE GEFUELLT MIT FRUECHTERATATOUILLE

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Williams-Christ-Birnen
- 1/4 l Trockener Weisswein
- 60 ml Laeuterzucker
- 1 Zimtstange
- 30 g Mango
- 30 g Papaya
- 30 g Lychees
- 30 g Erdbeeren
- 10 ml Williamsschnaps
- 10 ml Cointreau
- 10 ml Laeuterzucker
- 125 ml Trockener Riesling
- 3 Eigelb
- 1 TL Vanillezucker
- 10 ml Cointreau
- 2 EL Sahne
- 1 Bd. Minze
- Puderzucker zum Bestaeuben

Die Birnen schaelen und in Weisswein mit Laeuterzucker und der Zimtstange in 12 Minuten weich duensten. (Laesst sich auch sehr gut im Schnellkochtopf machen, dann 3 Minuten auf Stufe 1).

Mango, Papaya und Lychees schaelen, entkernen und das Fruchtfleisch in kleine Wuerfel schneiden. Die Erdbeeren waschen und vom Stengelansatz befreien, kleinschneiden und mit den anderen Fruechten mischen. In Williamsschnaps, Cointreau und Laeuterzucker marinieren. Den Riesling mit Eigelb zur Rose aufschlagen und mit dem Vanillezucker suessen. Den Cointreau dazugeben, die Sahne schlagen und unterheben. Als Spiegel auf die Teller giessen.

Anrichten:

Die Birnen seitlich aufschneiden und vorsichtig aushoehlen. Auf die Teller setzen und die Fruechtemischung aus der Oeffnung herausquellen lassen.

Die Minze abrausen, trockentupfen, mit Puderzucker bestreuen und die Birnen damit garnieren.

Stichworte

Birne, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Eis

MARINIERTER ERDBEEREN MIT ZITRONENSORBET

MARINIERTE ERDBEEREN MIT ZITRONENSORBET

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 2 Zweige Basilikum
- 250 g Zucker
- 1 Becher Zitronensorbet
- Mandelhippen zum Garnieren

Den Zucker mit 1/2 l Wasser aufkochen.

Die Basilikumzweige (ausser einigen Blaettchen zum Garnieren) in die Zuckerloesung geben und darin ziehen lassen. Wenn die Fluessigkeit abgekuehlt ist, die geputzten Erdbeeren dazu geben und durch ziehen lassen.

Die Erdbeeren mit etwas Sirup, einer Kugel Zitronensorbet und Mandelhippen servieren. Mit den restlichen Basilikumblaettern dekorieren.

Stichworte

Eis, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Erdbeer

MARINIERTE ERDBEEREN (SIZILIEN)

MARINIERTE ERDBEEREN (SIZILIEN)

Für 4 Personen

Zutaten

- 3/4 l Weisswein
- 500 g Erdbeeren
- 2 Zitronen
- 100 g Hagelzucker
- Einige Minzeblaettchen

ERFASST *RK* AM 14.04.00 VON

- Ulli Fetzer Meine Familie & ich Italien 04/2000

1. Wein in eine Schuessel geben. Geputzte, gewaschene Erdbeeren hinzufuegen, kurz marinieren lassen.
2. In einem Sieb abtropfen (Wein auffangen!) und in Portionsschalen anrichten. Mit Zitronensaft und Zucker wuerzen. Mit Minze garnieren.

TIP: Den Wein mit Mineralwasser mischen, Eismuerfel und Zitronenschale dazugeben. Ein feines Sommergetraenk! Noch edler wird das fruchtige Dessert, wenn man es mit Walderdbeeren zubereitet.

Stichworte

Erdbeer, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Erdbeere

ERDBEEREN IN WON-TON-KOERBCHEN

GEFUELLTE ERDBEEREN MIT JOGHURT-LIMONENSAUCE

MARASCHINO-ERDBEEREN

ERDBEEREN IN WON-TON-KOERBCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 4 Won-Ton-Teigblaetter (Asienladen)
- 200 g Vanilleeis (Fertigprodukt)
- 2 EL Schmand
- 2 EL Minzeblaettchen (gehackt)
- 2 EL Limettensaft
- 1 Limette; die Schale
- 400 g Erdbeeren
- Minzeblaettchen und Puderzucker; fuer die Deko

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Won-Ton-Blaetter in Timbalefoermchen oder kleine ofenfeste Kaffeetassen setzen. Im heissen Ofen auf der mittleren Schiene in 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Teigkoerbchen abkuehlen lassen und aus den Foermchen loesen.

Inzwischen das Vanilleeis in einer Schuessel antauen lassen. Schmand, gehackte Minze, Limettensaft und gut die Haelfte der Limettenschale unterruehren.

Erdbeeren waschen, putzen und der Laenge nach vierteln. Won-Ton- Schaelchen mit der Vanilleeis-Creme fuellen und die Erdbeerviertel darauf verteilen. Mit Minzeblaettchen garnieren, mit uebriger Limettenschale und Puderzucker bestaeben.

Zeit: 35 Minuten Pro Person: 170 kcal, 3 g Fett

Stichworte

Erdbeere, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

GEFUELLTE ERDBEEREN MIT JOGHURT-LIMONENSAUCE

Für 4 Personen

Zutaten

- 80 g Datteln
- 50 g Geschaelte und geriebene Mandeln
- 12 groß. Erdbeeren; reif
- 1/2 Limone; den Saft
- 200 g Joghurt
- 1 TL Honig
- 1 Schuss Vanillemark
- 2 EL Geschlagene Sahne

ZUM GARNIEREN

- Zitronenmelisse
- Limonenschale

Datteln schaelen, entsteinen und kleinwuerfelig schneiden. In der Kuechenmaschine gemeinsam mit den Mandeln zu einer homogenen Masse verarbeiten. Aus dieser Masse ca. 5 mm dicke Straenge formen, aus denen man dann 12 Stueck in der Laenge der Erdbeeren schneidet. Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und trockentupfen. Stiele der Erdbeeren entfernen. Erdbeeren mit einem kleinen Ausstecher vorsichtig aushoehlen und jeweils mit einem Stueck der Dattelmasse fuellen. Die gefuellten Erdbeeren in den Kuehlschrank stellen.

Das ausgestochene Fruchtfleisch der Erdbeeren mit dem Stabmixer puerieren. Das Joghurt mit dem Saft und der geriebenen Schale einer halben Limone, Honig und Vanillemark verruehren. Zuletzt das gemixte Erdbeerfruchtfleisch und das geschlagene Obers untermuehren.

Die gefuellten Erdbeeren jeweils mit einem Blatt Zitronenmelisse garnieren. Die Joghurt-Limonensauce dekorativ auf den Tellern verteilen. Pro Teller jeweils 3 Erdbeeren auf der Sauce anrichten. Die Schale von einer Limonenhaelfte duenn abschaelen, in feine Streifen schneiden und zum Garnieren des Gerichtes verwenden.

Alois Mattersberger am 23. Juni 2000

Stichworte

Erdbeere, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

MARASCHINO-ERDBEEREN

Für 4 Personen

Zutaten

- 800 g Erdbeeren
- 2 EL Puderzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 150 ml Maraschino
- 100 g Zucker
- 1 EL Sonnenblumenoel
- 100 g Gehackte Mandeln

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Erdbeeren waschen und putzen. 200 g Beeren mit Puderzucker und Zitronensaft in einem hohen Ruehrbecher mit dem elektrischen Schneidestab fein puerieren.

Uebrige Beeren (ca. 600 g) laengs vierteln und mit Maraschino betraeufln, mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Zucker mit 1 EL Wasser in einer Pflanne hellbraun karamellisieren lassen. Ein grosses Stueck Alufolie und eine Palette duenn mit Oel einstreichen. Gehackte Mandeln unter den Karamell mischen und mit der Palette auf die Alufolie streichen, abkuehlen lassen.

Mandel-Krokant in einen Gefrierbeutel fuellen, mit einer Nudelrolle leicht darauf klopfen, um den Krokant zu zerkleinern.

Maraschino-Erdbeeren mit dem Erdbeerpueree in Schaelchen anrichten, mit dem Krokant bestreuen.

Zeit: 25 Minuten (ohne Marinierzeit)

Pro Person: 440 kcal, 14 g Fett

Stichworte	Erdbeere, Obst, Suessspeise	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Erdbeere, Nektarine

ERDBEER - NEKTARINEN - TUERMCHEN

ERDBEER-NEKTARINEN-TUERMCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Becher Ausgerollter Blaetterteig (250 g, auf Backpapier,
- aus dem Kuehlregal)
- 250 g Creme double
- 1 Vanilleschote; das Mark
- 2 EL Amaretto
- 600 g Erdbeeren
- 1 Nektarine
- Puderzucker zum Bestaeuben

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Aus der Blaetterteigplatte 12 Kreise (a 8 cm Durchmesser) ausstechen und mit dem Backpapier auf ein Backblech legen. Teigkreise im Ofen auf der mittleren Schiene in ca. 10 Minuten goldbraun backen.

Inzwischen Creme double, Vanillemark und Amaretto in einer Ruehrschuessel mit den Schneebesen des elektrischen Handruehrers aufschlagen.

Erdbeeren waschen und putzen. 400 g Beeren laengs in Scheiben schneiden, restliche fein wuerfeln. Nektarine waschen, trockenreiben und in feine Spalten schneiden.

Die luftig aufgegangenen Blaetterteigkreise aus dem Ofen nehmen, abkuehlen lassen. Vorsichtig mit einem spitzen Messer quer halbieren. Ergibt 24 Kreise.

Jeweils 8 Blaetterteigkreise mit 1 EL Amaretto-Creme locker bestreichen, Nektarinenspalten darauf legen und mit einem Blaetterteigkreis abdecken. Darauf wieder etwas Creme geben, mit Erdbeerscheiben belegen, mit uebrigen Kreisen abschliessen.

Tuermchen mit Erdbeerwuerfeln und -scheiben garnieren, Puderzucker darueber staeuben.

Zeit: 35 Minuten Pro Person: 575 kcal, 46 g Fett

Stichworte	Erdbeere, Nektarine, Obst, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Erdbeere, Quark

ERDBEEREN MIT QUARKMOUSSE

ERDBEEREN MIT QUARKMOUSSE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 3 Natur-Zitronen Saft und Schale
- 125 g Zucker
- 2 Schoten Bourbon-Vanille
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 500 g Quark
- 250 g Geschlagene Sahne

AUSSERDEM

- 1/4 l Balsamico-Essig
- 150 g Zucker
- 1/4 l Rotwein
- 400 g Erdbeeren; klein geschnitten

ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON

- Ilka Spiess IWZ

Erdbeeren gehoeren zu den Wonnen des Fruehsommers, fuer die man gar nicht genug Rezepte und Anregungen parat haben kann. Denn bald wachsen sie uns - reif und prall - fast in den Mund. Zitronensaft mit Zucker, Vanillemark und Vanilleschoten aufkochen. Vom Herd nehmen, Schoten herausnehmen. Die in kaltem Wasser eingeweichte und gut ausgedrueckte Gelatine einruehren. Quark hinzufuegen, glatt ruehren. Die Haelfte der geriebene Zitronenschale und die Sahne unterheben. Masse in Foermchen fuellen und kalt stellen.

Balsamico-Essig und Zucker sowie Rotwein auf insgesamt 1/8 l einkochen, abkuehlen lassen. Klein geschnittene Erdbeeren mit der Sauce vermengen.

Quarkmousse auf die Teller stuerzen, mit Erdbeeren umlegen und mit der Essig-Sauce begiessen. Mit geriebener Zitrone garnieren.

Stichworte	Erdbeere, Obst, Quark, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Gaeste

INGWER - RHABARBER - KOMPOTT

INGWER-RHABARBER-KOMPOTT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 700 g Rhabarber
- 30 g Frische Ingwerwurzel
- 150 g Zucker
- 3 EL (-4) Zitronensaft

1. Den Rhabarber putzen, nur wenig schaelen und in etwa 3 cm lange und 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Den Ingwer schaelen und sehr fein hacken.

2. Den Rhabarber mit Zucker, Ingwer, Zitronensaft und 5 El Wasser in einem breiten, grossen, geschlossenen Topf 6-8 Minuten bei nicht zu starker Hitze kochen lassen, dabei mehrmals vorsichtig umruehren. Den Rhabarber im Topf abkuehlen lassen und bis zum Servieren kalt stellen. Mit Buttermilch-Kaltschale servieren.

Tipp: Wenn Sie keine frische Ingwerwurzel bekommen, koennen Sie natuerlich auch kandierten Ingwer aus dem Glas verwenden: Nehmen Sie 30 g kandierte Ingwerwurzel und 1-2 El vom Sirup; reduzieren Sie in dem Fall aber den Zucker auf 120 g.

Stichworte

Gaeste, Obst, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Joghurt, Erdbeere

SCHOKO-ERDBEEREN AUF ZITRONEN-JOGHURT

SCHOKO-ERDBEEREN AUF ZITRONEN-JOGHURT

Für 4 Personen

Zutaten

- 100 g Halbbitter-Kuvertuere
- 8 Erdbeeren
- 150 g Sahne
- 300 g Griechischer Sahnejoghurt
- 3 EL Zitronensaft
- 50 ml Weisswein
- 2 EL Puderzucker
- 1 Zitrone; die Schale

ERFASST *RK* AM 12.03.01 VON

- Ilka Spiess Magazin Freundin

Kuvertuere im heissen Wasserbad schmelzen lassen.

Erdbeeren waschen, gut trockentupfen und mit Gruen laengs halbieren. Erdbeerhaelften jeweils mit der Spitze in die Kuvertuere tauchen. Beeren auf einen mit Backpapier abgedeckten Teller legen, in den Kuehlschrank stellen und die Kuvertuere erstarren lassen.

Sahne steif schlagen.

Joghurt mit Zitronensaft, Weisswein, Puderzucker und der Haelfte der Zitronenschale gut verruehren. Geschlagene Sahne unterheben.

Zum Servieren den Zitronen-Joghurt in Glaeser fuellen, mit der restlichen abgeriebenen Zitronenschale bestreuen und mit den Schoko- Erdbeeren garnieren.

Zeit: 20 Minuten

Pro Person: 380 kcal, 27 g Fett

Stichworte	Erdbeere, Joghurt, Obst, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Kefir

OBSTSALAT MIT KEFIR

OBSTSALAT MIT KEFIR

Für 1 Rezept

Zutaten

- 1 Schale Erdbeeren
- 3 Reife Birnen
- 2 Aepfel
- 100 g Stachelbeeren
- 100 g Kulturheidelbeeren
- 100 g Schwarze Johannisbeeren
- 3 EL Puderzucker
- 1 Zitrone; den Saft
- 20 ml Williamsbirnengeist
- 1/4 l Kefir
- 125 ml Schlagsahne
- 1 TL Rosa Pfeffer

ERFASST *RK* AM 13.01.01 VON

- Ilka Spiess

Erdbeeren waschen, trocknen, entstielen und halbieren. Birnen und Aepfel waschen, vierteln, das Kernhaus entfernen und in duenne Blaettchen schneiden.

Stachelbeeren, Heidelbeeren und Johannisbeeren waschen und entstielen. Alle Fruechte miteinander vermischen, mit 2 EL Puderzucker, Zitronensaft und Williamsbirnengeist im Kuehlschrank durchziehen lassen.

Sahne mit 1 EL Puderzucker halb steif schlagen. Kefir mit der Sahne vermengen. Rosa Pfeffer hacken und unterruehren. Zum Obstsalat reichen, mit Walnuessen und rosa Pfeffer garnieren.

Stichworte	Kefir, Obst, Suessspeise	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Obst, Rhabarber, Joghurt

RHABARBER - JOGHURT - RING

RHABARBER-JOGHURT-RING

Für 1 Rezept

Zutaten

- 400 g Rhabarber
- 125 ml Wasser
- 1/2 Zitrone; Saft
- 1 EL (-2) Zucker
- 1 Stueckchen Zimtstange
- 6 Blatt Weisse Gelatine
- 100 g Sahne
- 300 g Joghurt (3,5 % Fett)
- 250 g Erdbeeren
- Zucker

Rhabarber schaelen, in 2 cm lange Stuecke schneiden und mit Wasser, Zitronensaft, Zucker und Zimt in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze weich kochen, die Stuecke sollen aber nicht zerfallen.

Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen, anschliessend ausdruecken und im heissen Rhabarber unter vorsichtigem Ruehren auflösen.

Die Zimtstange entfernen und das Kompott abkuehlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Den Joghurt in einer Schuessel glatt ruehren und die Sahne untermischen. Sobald das Rhabarberkompott zu gelieren beginnt, die Joghurt-Sahne hinzufuegen und vorsichtig untermischen.

Die Masse in eine kalt ausgespuelte Ringform von 20 cm Durchmesser fuellen und zugedeckt im Kuehlschrank erstarren lassen.

Vor dem Servieren die Erdbeeren entstielen, falls noetig waschen, groessere Fruechte halbieren und mit etwas Zucker bestreuen.

Den Rhabarber-Ring kurz in heisses Wasser tauchen und auf einen grossen Teller stuerzen. In die Mitte die Erdbeeren fuellen. Dazu schmeckt eine Vanillesauce.

Stichworte

Joghurt, Obst, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Omelette, Erdbeere

SCHAUMOMELETT MIT ERDBEEREN

SCHAUMOMELETT MIT ERDBEEREN

Für 6 Portionen

ERDBEEREN

- 500 g Erdbeeren
- 1 Limette
- 40 g Zucker

SAUCE

- 720 g Weisse Schokolade
- 100 ml Schlagsahne
- 4 EL Orangenlikör; (z.B. Cointreau oder Grand Marnier)

OMELETTES

- 40 g Weiche Butter
- 160 g Zucker
- 3 Eier (Kl. M), 20 g Mehl
- 3 Eiweiss (Kl. M), Salz
- 1 Becher Vanillezucker
- Puderzucker zum Bestäuben
- 2 EL Orangenschalenstreifen von 2 unbehandelten Orangen

ERFASST *RK* AM 26.06.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Juni 2000

1. Erdbeeren waschen und putzen, je nach Grösse halbieren oder vierteln. Limettenschale dünn abreiben, den Saft auspressen. Limettensaft und -schale mit dem Zucker unter die Erdbeeren mischen.
2. Schokolade grob zerkleinern und mit der Schlagsahne in eine Schuessel geben. Die Schuessel in ein warmes Wasserbad stellen. Schokolade in der Sahne auflösen. Die Mischung abkühlen lassen und den Orangenlikör untermischen.
3. Für die Omeletts 6 Porzellan- oder Steingutformen (ofenfest, 10- 12 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit 50 g Zucker ausstreuen. Die Eier trennen und das Mehl durchsieben.
4. Zusätzliches Eiweiss mit dem Eiweiss der getrennten Eier in einen Schneekessel geben. Das Eiweiss mit den Quirlen des Handrührers unter Zugabe des restlichen Zuckers zu steifem Schnee schlagen.
5. Eigelb, 1 Prise Salz und Vanillezucker mit dem Schneebesen glattrühren. Die Eigelbmasse und das Mehl auf den Eischnee geben und mit einem Spatel gut untermischen.
6. Die Omelettmasse mit einem grossen Löffel in die vorbereiteten Formchen geben. Die Formchen auf den Gitterrost im vorgeheizten Backofen setzen. Die Schaumomeletts auf der
2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten bei 200 Grad backen (Gas 3, Umluft 180 Grad).
7. Die Schaumomeletts auf vorbereitete Teller stürzen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Die Erdbeeren und die Schokoladensauce daneben anrichten und mit Orangenschale garnieren. Das Dessert sofort warm servieren.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Stichworte

Erdbeere, Omelette, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Quark, Obst

OSTERN BRUNCH: QUARK-KABARETT

OSTERN BRUNCH: QUARK-KABARETT

Für 8 Personen

Zutaten

- 500 g Speisequark (20 %)
- 500 g Vollmilch-Joghurt
- 1 Bd. Petersilie,
- 1 Bd. Kerbel,
- 1 Bd. Dill
- 1 Bd. Schnittlauch
- 500 g Erdbeeren
- 3 Kiwis
- 3 EL Sesam
- 3 EL Walnusskerne
- 3 EL Mandeln
- 3 EL Sonnenblumenkerne
- 50 g Radieschensprossen

Quark und Joghurt glatt rühren. Kraeuter waschen, hacken und mischen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Kiwis schaelen, in Scheiben schneiden. Obst mischen. Sesam ohne Fett roesten. Alle Zutaten getrennt in Schaelchen anrichten.

Zubereitungszeit: 10 Min.

Stichworte

Obst, Quark, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Quark, Rhabarber

FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-QUARK-PARFAIT

FRUEHLINGSFEST: RHABARBER-QUARK-PARFAIT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 750 g Himbeerrhabarber
- 150 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 500 g Magerquark
- 250 g Suesse Sahne

ERFASST *RK* AM 19.03.01 VON

- Ilka Spiess SWR Kaffe oder Tee

Zutaten fuer eine Kastenform 25 cm (1 l Inhalt)

1. Rhabarber waschen und auf Laenge der Kastenform (ca. 25 cm) zuschneiden. In einem Topf mit 100 ml Wasser und der Haelfte des Zuckers ca. 5 Minuten duensten. Abkuehlen lassen.
2. Quark mit restlichem Zucker und Vanillezucker verruehren. Sahne steif schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Mit 2/3 der Stangen in eine Kastenform einschichten und mindestens 4 Stunden einfrieren. Restliche Stangen im Sud musig kochen und durch ein Sieb passieren.
3. Ein Stunde vor dem Essen aus dem Tiefkuehler nehmen und im Kuehlschrank antauen lassen. In Scheiben schneiden und mit der Rhabarbersauce servieren.

Stichworte

Quark, Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Reis, Erdbeere

KARAMELISIERTER MILCHREIS MIT ERDBEEREN

KARAMELISIERTER MILCHREIS MIT ERDBEEREN

Für 6 Portionen

Zutaten

- 1/2 l Milch
- 8 EL Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 125 g Rundkornreis
- 1 kg Erdbeeren
- 100 g Schlagsahne
- 1 klein. Frisches Ei
- Fett fuer die Foermchen

ERFASST *RK* AM 28.07.99 VON

- Ilka Spiess Brigitte Rezept

Die Milch, zwei Essloeffel Zucker, das ausgekrazte Vanillemark und die Vanilleschote aufkochen lassen. Den Reis unter Ruehren dazugeben. Den Reis im geschlossenen Topf bei kleinster Hitze 20 Minuten quellen lassen, dabei ab und zu umruehren.

Inzwischen die Erdbeeren abspuelen, putzen und eventuell halbieren. Nach Geschmack mit etwas Zucker bestreuen. Den Reis etwas abkuehlen lassen und die Vanilleschote entfernen. Die Sahne und das Ei verquirlen und unter den Reis mischen. Milchreis auf sechs gefettete ofenfeste Foermchen (1/8 l Inhalt) oder Tassen verteilen. Den Reis mit jeweils einem Essloeffel Zucker bestreuen.

Foermchen in den vorgeheizten Backofen stellen und bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 fuer bis acht Minuten backen. Grill dazuschalten und die Foermchen in die obere Einschubleiste des Backofens schieben. Den Zucker unter dem Grill etwa ein bis zwei Minuten goldbraun karamelisieren lassen. Milchreis und Erdbeeren servieren.

Naehrwerte pro Portion ca. 330 Kalorien, 11 g Fett

Stichworte	Erdbeere, Reis, Suessspeise
Titel - Rubrik - Stichworte	

Suessspeise, Reis, Kirsche

FEINES REISDESSERT

FEINES REISDESSERT

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 l Wasser
- 60 g Rundkornreis
- 1/4 l Milch
- 4 EL Honig
- 1 TL Geriebene Zitronenschale
- 1 Becher Vanillezucker
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Kirschen
- 100 g Weintrauben
- 100 g Johannisbeeren
- 2 Tasse Sahne

ERFASST *RK* AM 01.09.00 VON

- Ilka Spiess ARD/ZDF-Text

Das Wasser zum Kochen bringen und den Reis darin 5 Minuten sprudelnd kochen. Abgiessen und Abtropfen lassen. Die Milch in einen Topf füllen, den Reis dazugeben, mit dem Honig, der Zitronenschale und dem Vanillezucker würzen.

Den Reis zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten ausquellen lassen, eventuell noch etwas Milch dazugeben. Vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine darin auflösen.

Die Früchte putzen, waschen und klein schneiden. Die Sahne sehr steif schlagen und unter die Reismasse heben. Den Reis und die Früchte in Schichten in die Gläser füllen und servieren.

Tipp: Sie können das feine Reisdessert auch mit anderen Früchten zubereiten.

Stichworte

Kirsche, Reis, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Reis, Milch

FRUECHTE - MILCHREIS - TOERTCHEN

FRUECHTE-MILCHREIS-TOERTCHEN

Für 4 Personen

Zutaten

- 350 ml Milch
- 1 Vanilleschote; das Mark
- 1 Limette; die Schale
- 1 EL Honig
- 40 g Zucker
- 150 g Rundkornreis
- 1 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne
- 1/2 Apfel
- 1/2 Birne
- 6 Erdbeeren; in kleine Wuerfel geschnitten
- Minze

ERFASST *RK* AM 24.06.00 VON

- Ilka Spiess Johann Lafer Himmel un' Erd

Die Milch mit dem Vanillemark und der abgeriebenen Limettenschale aufkochen. Honig und Zucker beigeben und den gewaschenen Reis einruehren. Unter haeufigem Ruehren ca. 30 Minuten quellen lassen. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine in die Reismasse einruehren und das Ganze abkuehlen lassen. Noch bevor die Gelatine zu stocken beginnt, die geschlagene Sahne und den geschaelten und in kleine Wuerfel geschnittenen Apfel und die Birne unterheben. Nun den Milchreis in Tropfenfoermchen einfuellen und mit den Erdbeeren bestreuen. Im Kuehlschrank erkalten lassen und anschliessend mit den Fruchtsaucen und frischer Minze garnieren.

Stichworte

Milch, Reis, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Rhabarber

MASCARPONE MIT RHABARBER

RHABARBER-TIRAMISU

MASCARPONE MIT RHABARBER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 400 g Rhabarber
- 4 EL Mandellikoer
- 8 EL Cassis Johannisbeerlikoer
- 60 g Puderzucker
- 400 g Mascarpone
- 100 ml Milch
- 60 g Amaretti-Kekse

1. Rhabarber putzen und schraeg in 3 cm lange Stuecke schneiden. Mit der Haelfte vom Mandellikoer, Cassis und 1/3 vom Puderzucker 2 Minuten in einem flachen Topf bei milder Hitze kochen lassen.

2. Mascarpone, Milch, restlichen Puderzucker und Likoer glatt ruehren. Amaretti untermischen. Creme mit Rhabarber-Kompott auf Tellern anrichten.

Stichworte

Rhabarber, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

RHABARBER-TIRAMISU

Für 6 Portionen

Zutaten

- 100 g Loeffelbiskuits
- 200 ml Wasser
- 1 TL Nescafe Espresso
- 2 EL Mandellikoer
- 1 Dos. Libby's Tortenbelag Rhabarber(620 g)
- 125 g Mascarpone
- 250 g Quark (20 % Fett)
- 1 Becher Saure Sahne; 150 g
- 2 Becher Bourbon-Vanillezucker
- 1 EL Mandellikoer
- 4 EL Schokoraspeln
- Melisseblaettchen

ERFASST *RK* AM 20.04.98 VON

- Ilka Spiess Maggi Kochstudio

Loeffelbiskuits in eine flache Form legen. Wasser zum Kochen bringen und Nescafe Espresso darin aufoesen.

Mit 2 EL Mandellikoer verruehren. Die Loeffelbiskuits mit der Fluessigkeit betraeufln. Libby's Tortenbelag Rhabarber auf den Loeffelbiskuits verteilen.

Mascarpone mit Quark, saurer Sahne, Bourbon-Vanillezucker und 1 EL Mandellikoer verruehren und auf die Rhabarbermasse streichen. Das Tiramisu im Kuehlschrank mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

Mit Schokoraspeln bestreuen und mit Melisseblaettchen garniert servieren.

Stichworte	Rhabarber, Suessspeise	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Rhabarber, Ingwer

RHABARBER INGWER-KOMPOTT

RHABARBER INGWER-KOMPOTT

Für 6 Portionen

Zutaten

- 750 g Rhabarber
- 40 g Frische Ingwerwurzel
- 250 g Rotes Johannisbeergelee
- 130 g Zucker
- 1 Limette
- 2 Eiweiss (Kl. S)

ERFASST *RK* AM 27.03.00 VON

- Ilka Spiess Essen & Trinken Maerz 2000

Rhabarber putzen und in 5 cm lange Stuecke schneiden. Ingwer schaelen und reiben. Johannisbeergelee mit Ingwer und 50 g Zucker aufkochen, Rhabarber dazugeben und bei milder Hitze in 10-12 Minuten weich duensten. Kompott in Schaelchen fuellen und im Kuehlschrank erkalten lassen. Limette abreiben und auspressen. Eiweiss leicht aufschlagen, den restlichen Zucker und den Limettensaft nach und nach dazugeben. Zum Schluss die Limetten schale unterheben. Eischnee auf das Kompott verteilen und im Backofen unter denn vorgeheizten Grill hellbraun uebergillen.

Zubereitungszeit 35 Minuten (plus Kuehlzeit)

Stichworte	Ingwer, Rhabarber, Suessspeise
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Sahne, Erdbeere

APRIKOSEN-SAHNE AUF ERDBEEREN

APRIKOSEN-SAHNE AUF ERDBEEREN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 2 EL Aprikosenlikoer
- 2 EL Zucker
- 425 ml Dose Aprikosen
- 150 g Saure Sahne; stichfest
- 1 EL Mandelstifte
- 2 EL Pistazien; gehackt
- 3 Becher Vanillezucker
- 1 EL Zartbitter-Raspelschokolade
- Schoko-Dessert-Dekor
- Zitronenmelisse

ERFASST *RK* AM 26.02.01 VON

- Ilka Spiess

1. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Groesse halbieren oder vierteln. Mit Zucker und evtl. mit Likoer mischen und zugedeckt ca. 30_Minuten ziehen lassen.
2. Aprikosen mit Saft puerieren. Saure Sahne und Vanillezucker unterruehren. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne goldbraun roesten und herausnehmen.
3. Erdbeeren auf 4 Dessertglaeser verteilen. Aprikosen-Sahne daruebergeben. Mit Mandeln, Pistazien, Schokoraspeln, Schoko-Dekor und nach Belieben Zitronenmelisse verzieren.

Stichworte

Erdbeere, Sahne, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Schokolade, Rhabarber

BLACK AND WHITE-TERRINE MIT SUESSEM RHABARBERSALAT

BLACK AND WHITE-TERRINE MIT SUESSEM RHABARBERSALAT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 80 g Weisse Schokolade
- 80 g Zartbitter Schokolade
- 1 l Sahne
- 3 Blatt Gelatine
- 1 EL Zucker
- 1 Rhabarber
- 1 TL Pistazien
- 1 TL Haselnuesse
- 20 ml Cointreau
- Minze
- Zucker bzw. Laeuterzucker

Terrinenform mit Haftfolie auslegen. Weisse und dunkle Schokolade jeweils in einem Wasserbad fluessig werden lassen und Cointreau dazu geben. Sahne schlagen. Pistazien und Nuesse hacken. Gelatine einweichen. Rhabarber abziehen und in schraege Stuecke schneiden. Zucker und Wasser 1 : 1 aufkochen (Laeuterzucker).

Rhabarber in Laeuterzucker auf Biss kochen, abkuehlen lassen und mit gehackten Pistazien und Nuessen vermengen. Gelatine zerlaufen lassen. Geschlagene Sahne und die Gelatine je zur Haelfte unter die beiden Schokoladen heben. Beide Massen in Terrine abfuellen, Folie gut schliessen und 4 bis 5 Stunden kalt stellen.

Anrichten:

Terrine stuerzen und in 6 Scheiben schneiden. Rhabarberkompott auf Tellermitte mit einem Minzblatt anrichten und Scheiben von der Terrine anlegen.

Stichworte

Rhabarber, Schokolade, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Souffle, Apfel, Mohn

SOUFFLE MIT MOHN UND FEINER APFEL-CREME

SOUFFLE MIT MOHN UND FEINER APFEL-CREME

Für 1 Rezept

SOUFFLE

- 50 g Weizenmehl
- 50 g Butter
- 1/4 l Milch
- 50 g Gemahlener Mohn
- 1 Schuss Salz
- 100 g Zucker
- 5 Frische Eier

FUER DIE FOERMCHEN

- 80 g Butter
- 80 g Zucker

APFEL-CREME

- 3 (-4) Aepfel (z.B. Gloster)
- 1 Zitrone
- 60 g Zucker
- 250 g Schlagsahne
- 1 Schuss Zimt

DEKOR

- 250 g Erdbeeren

ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON

- Ilka Spiess

Mehl und Butter verkneten. Milch, gemahlenen Mohn, Salz und 50 g Zucker zum Kochen bringen, dann von der Flamme nehmen und die Mehl-Butter als kleine Floeckchen mit dem Schneebesen einarbeiten, bis die Masse glatt vom Schneebesen laeuft.. Die Eier trennen. Eigelb unter die heisse Masse rühren. Eiweiss mit den restlichen 50 g Zucker zu steifem Schnee schlagen. Vier feuerfeste Foermchen aus Glas oder Porzellan (ca. 8 cm Durchmesser) mit Butter austreichen und mit Zucker bestreuen. Den steifen Eischnee vorsichtig unter die abgekuehlte Eimasse heben und die Foermchen bis einen Fingerbreit unter den Rand fuellen.

Im vorgeheizten Backofen in der mit Wasser zwei Fingerbreit gefuellten Fettpfanne bei 200 Grad, Gas Stufe 3, ca. 20 - 30 Minuten garen.

Die Aepfel waschen, schaelen, vierteln und das Kernhaus heraus schneiden, mit Zitronensaft und wenig Zucker puerieren. Die Sahne mit dem restlichen Zucker schlagen, mit Zimt ueberstaeuben und unter die puerierten Aepfel heben. Erdbeeren in Scheiben als Garnitur dekorieren. Vorher bereits alles auf Tellern anrichten. Dann das aufgegangene Mohnsouffle dazusetzen und blitzschnell servieren.

Stichworte

Apfel, Mohn, Souffle, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Waffel, Erdbeere

WAFFELN MIT ERDBEERSAUCE

WAFFELN MIT ERDBEERSAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Quark
- 150 ml Milch
- 80 g Weiche Butter
- 150 g Zucker
- 2 Vanilleschoten
- 3 Eier
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestaerke
- 1 TL Backpulver
- 250 g Erdbeeren
- 20 ml Grand Marnier
- 125 ml Portwein
- 1/4 l Sahne
- Etwas Orangenabrieb
- Erdnussoel

Quark gut ausdruecken, so dass ca. 180 g uebrig bleibt. Die Vanilleschoten halbieren und das Mark herauskratzen. Die Eier trennen und Eigelb mit dem Mark einer Vanilleschote und 50 g Zucker schaumig schlagen. Die Butter dazugeben und so lange schlagen, bis sie sich mit dem Eigelb gut verbunden hat. Quark und die Haelfte der Milch untermischen. Mehl, Staerke und Backpulver darueber sieben und gut vermengen. Eiweiss mit 50 g Zucker schaumig schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Restliche Milch nach Bedarf untermischen. Das Waffeleisen erhitzen, mit einem Pinsel ein paar Tropfen Oel darauf verteilen und nach und nach aus dem Teig die Waffeln ausbacken.

Fuer die Sauce die Sahne steif schlagen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in einen Mixbecher geben. Restliches Vanillemark, 50 g Zucker, Orangenschale, Portwein und Grand Marnier zugeben und puerieren. Dann die geschlagene Sahne unterheben.

Die Waffeln mit der Erdbeersauce anrichten.

Tipp: Grand Marnier und Portwein koennen auch durch Orangensaft ersetzt werden.

Stichworte

Erdbeere, Suessspeise, Waffel

Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Warm, Gratin, Rhabarber, Reis

RHABARBER - REIS - AUFLAUF

RHABARBER-REIS-AUFLAUF

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1/2 l Milch
- 150 g Rundkornreis
- 30 g Butter
- 1 Schuss Salz
- 500 g Rhabarber
- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Unbehandelte Zitrone die Schale davon

ERFASST *RK* AM 21.06.95 VON

- Ulli Fetzer ARD/ZDF-Text

Milch aufkochen, Reis, Salz und Butter zufuegen, 20 Min. quellen lassen. Rhabarber putzen, waschen, in Stuecke schneiden. Eier, Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Reis und Rhabarberstuecke unterziehen. Die Masse in eine gefettete Auflaufform fuellen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 oC ca. 30 Min. backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Pro Portion ca. 500 kcal/2100 kJ.

Stichworte	Gratin, Reis, Rhabarber, Suessspeise, Warm
	Titel - Rubrik - Stichworte

Suessspeise, Wein, Rhabarber

GEWUERZTRAMINERMUSSE MIT RHABARBER

GEWUERZTRAMINERMOUSSE MIT RHABARBER

Für 6 Portionen

MOUSSE

- 6 Blatt Weisse Gelatine
- 4 Eier (Kl. 1)
- 70 g Puderzucker
- 175 ml Gewurztraminer
- 250 g Schlagsahne
- Rhabarber
- 600 g Rhabarber
- 1 Orange
- 2 EL Zucker
- 200 g Himbeer-Johannisbeer-Gelee

DEKORATION

- Zitronenmelisse

ERFASST *RK* AM 30.05.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Mai 2000

1. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen und kalt stellen. Eigelb, Puderzucker und Gewurztraminer mit den Quirlen des Handrührers ueber einem heissen Wasserbad zu einer hellgelben und cremigen Masse aufschlagen.
2. Die Gelatine ausdruecken und tropfnass bei milder Hitze aufoesen. Unter n. Im kalten Wasserbad abkuehlen lassen, dabei immer wieder umruehren.
3. Die Schlagsahne steif schlagen und unter die abgekuehlte Eicreme heben. Dann den Eischnee unterheben. Die Gewurztraminermousse in eine Schuessel geben und zugedeckt ueber Nacht kalt stellen.
4. Fuer den Rhabarber die Stangen waschen, putzen und eventuell Faeden abziehen. Stangen in etwa 8 cm lange Stuecke schneiden. Den Orangensaft auspressen.
5. Orangensaft, Zucker und Himbeer-Johannisbeer-Gelee in einem breiten Topf erhitzen. Rhabarber dazugeben, aufkochen und - je nach Dicke der Stangen - etwa 30-60 Sekunden erhitzen. Rhabarberstuecke nebeneinander in eine flache Schale legen, den Sud daruebergiessen und den Rhabarber zugedeckt ueber Nacht im Kuehlschrank marinieren lassen.
6. Zum Servieren von der Mousse mit 2 Essloeffeln Nocken abstechen (Essloeffel zwischendurch immer wieder in heisses Wasser tauchen) und mit dem Rhabarber und dem Sud auf Dessertellern anrichten. Mit Zitronenmelisseblaettchen garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Minuten (plus Marinierzeit)

Stichworte

Rhabarber, Suessspeise, Wein

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Kalt, Beeren

KALTE BEERENSUPPE MIT WEISSER MOUSSE

KALTE BEERENSUPPE MIT WEISSER MOUSSE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 300 g Erdbeeren
- 200 g Johannisbeeren
- 200 g Brombeeren
- 200 g Himbeeren
- 200 g Fruchtzucker
- 1 Prise Sekt oder Prosecco

MOUSSE

- 100 g Weisse Kuvertüre
- 250 g Sahne
- 1 Vanillestange; das Mark
- Etwas Zitronenmelisse

ERFASST *RK* AM 14.07.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Zunächst das Mousse zubereiten. Dazu die Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und darin die kleingeschnittene Kuvertüre auflösen. Das Vanillemark unterrühren. Die Masse in eine Schüssel geben und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse kalt ist. 100 g Erdbeeren und je 50 g von den anderen Beeren als Einlage wegstellen.

Die Erdbeeren kleinschneiden und mit den anderen Beeren und etwas Fruchtzucker mischen. Die restlichen Beeren mit dem restlichen Fruchtzucker aufkochen. Mit dem Küchenmixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Zum Schluss den Sekt dazugeben.

Das eiskalte Mousse mit dem Handrührgerät aufschlagen. Die Beereineinlage und das Mousse in die abgekühlte Suppe geben, mit Zitronenmelisse garnieren.

Stichworte

Beeren, Kalt, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Suppe, Kalt, Himbeere, Koriander

HIMBEERSUPPE MIT ERDBEEREN UND KORIANDER

HIMBEERSUPPE MIT ERDBEEREN UND KORIANDER

Für 4 Personen

Zutaten

- 300 g Himbeeren
- 1/2 klein. Limette
- 1/2 l Roter Traubensaft
- 4 EL Gellierzucker
- 3 EL Marsala oder Portwein; ca
- 1 EL Honig
- 300 g Erdbeeren
- 6 Zweige Koriander (oder Zitronenmelisse oder etwas Minze)

ERFASST *RK* AM 26.05.00 VON

- *Ilka Spiess Magazin Stern*

Fruechte und starke Kraeuter liebt man in der Provence, Dessertwein- Wuerze gehoert zu Spanien, viel Suesse zu den Gerichten oestlicher Laender.

Himbeeren verlesen. Limette waschen, trockenreiben, die Schale mit einem Sparschaeler duenn abschneiden. Saft auspressen. Traubensaft mit Gellierzucker (er macht die Suppe saemig) und Limettenschale unter Ruehren 4 Minuten sprudelnd aufkochen. Himbeeren erst zum Schluss zufuegen, dann abkuehlen lassen.

Die Schale entfernen, mit Marsala, Honig und Limettensaft mischen, zugedeckt gut kuehlen. Erdbeeren waschen und halbieren oder vierteln. Kraeuterblaetter fein schneiden und unter die Himbeersuppe mischen. Die Suppe auf tiefe Teller verteilen, die Erdbeeren darauf legen.

Tipp: Nach Geschmack jeden Teller mit Puderzucker bestaeuben.

Stichworte

Himbeere, Kalt, Koriander, Suppe

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen, Kaese, Fisch

GEROLLTE EIERKUCHEN MIT KAESE-, FISCH-UND FRUCHTFUELLUNG

GEROLLTE EIERKUCHEN MIT KAESE-, FISCH-UND FRUCHTFUELLUNG

Für 2 Portionen

TEIG

- 150 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 2 Eier
- 2 Eigelb
- 20 g Öl
- Salz

KAESEFUELLUNG

- 50 g Frischkaese
- Petersilie
- Schnittlauch
- 2 EL Meerrettich; gerieben
- 2 Scheib. Kochschinken

FISCHFUELLUNG

- 50 g Creme fraiche
- 2 EL Kapern
- 1 Zitrone
- 1 Dos. Thunfisch
- 2 Zweige Petersilie
- Salz, Pfeffer

FRUCHTFUELLUNG

- 50 g Speisequark
- 1 Orange
- 5 Erdbeeren
- 1 TL Zucker

ERFASST *RK* AM 21.06.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Mehl, Milch, Eier und eine Prise Salz verrühren. Ca. 20 cm grosse Eierkuchen backen und abkuehlen lassen.

Fuer die Kaesefuellung den Frischkaese mit Meerrettich, Schnittlauch und Petersilie mischen, auf einen Eierkuchen 3 - 4 mm dick aufstreichen, mit Schinken belegen. Alles zusammenrollen, in Frischhaltefolie einrollen und kaltstellen.

Fuer die Fischfuellung Creme fraiche mit gehackten Kapern, Zitronensaft, gehacktem Thunfisch, Petersilie, Salz und

Alles gleichmaessig auf den Eierkuchen verteilen und zusammenrollen. In Frischhaltefolie einrollen und kaltstellen.

Fuer die Fruchtfuellung den Speisequark mit Zucker, Orangenfilets, Orangensaft und fein gewuerfelten Erdbeeren vermischen. Auf den Eierkuchen streichen und zusammenrollen. In Folie einschlagen und kaltstellen.

Die gerollten Kuchen beim Servieren in 3 bis 4 cm grosse Stuecke schneiden.

Stichworte

Fisch, Kaese, Pfannkuchen, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen, Obst

EIERKUCHEN MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

EIERKUCHEN MIT RHABARBER-ERDBEER-KOMPOTT

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Mehl
- 3/4 l Milch
- 500 g Erdbeeren
- 300 g Rhabarber
- 100 ml Grenadine (Granatapfelsirup)
- 4 EL Zucker
- 4 Eier
- Salz
- 40 g Butter/ Margarine

1. Mehl mit Milch glattrühren und 10 Min. ausquellen lassen. Erdbeeren und Rhabarber putzen. Erdbeeren vierteln, Rhabarber in Scheiben schneiden.

2. Rhabarber und Grenadine in einem Topf 5 Min. kochen lassen. Vom Herd nehmen. Die Hälfte der Erdbeeren mit 3 EL Zucker puerieren, mit den Erdbeervierteln unter den Rhabarber geben und kalt stellen.

3. Eier, 1 Prise Salz und den restlichen Zucker unter den Teig rühren. Daraus nacheinander in jeweils 10 g Fett 4 Pfannkuchen backen und mit dem Kompott servieren.

Stichworte

Obst, Pfannkuchen, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Teigware, Pfannkuchen, Sirup

ERDBEER-PANCAKES MIT AHORNSIRUP

ERDBEER-PANCAKES MIT AHORNSIRUP

Für 2 Portionen

Zutaten

- 250 g Mehl
- 1/4 l Milch
- 1 Ei
- 3 EL Zucker
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Flüssige Butter
- 100 ml Ahornsirup
- 200 g Erdbeeren
- 1 Schuss Salz
- Öl zum Ausbacken

ERFASST *RK* AM 29.05.00 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und in duenne Scheiben schneiden. Mehl, Milch, Ei, 2 EL Zucker, Backpulver und Salz zu einem glatten Teig verruehren.

2 EL flüssige Butter und die Hälfte der Erdbeeren unter den Teig mischen. In einer beschichteten Pfanne aus je 2-3 EL Teig mit wenig Fett kleine Pfannkuchen ausbacken. Die Pancakes im Backofen bei 60 Grad warm halten, bis der ganze Teig ausgebacken ist.

Die restlichen Erdbeeren zuckern. Den Sirup mit 2 EL flüssiger Butter kurz aufkochen. Pancakes mit Sirup betraufeln, gezuckerte Erdbeeren daruebergeben

Stichworte

Pfannkuchen, Sirup, Teigware

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Ente, Rhabarber, Tirol

GERAEUCHERTE ENTENBRUST MIT RHABARBERSOSSE

GERAEUCHERTE ENTENBRUST MIT RHABARBERSOSSE

Für 4 Personen

Zutaten

- 400 g Gaensebrust (etwa 2 Brueste)

FUER DIE SOSSE

- 200 g Rhabarber; 5 cm grosse Stuecke
- Weisswein
- Zucker
- Salz, Pfeffer
- Essig

ERFASST *RK* AM 09.06.00 VON

- Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Kueche

Die Brueste auf beiden Seiten 5 Minuten anbraten lassen, nochmals 10 Minuten in eine Raeuecherpfanne raeuchern, bis das Fleisch rosa geworden ist, dann in duenne Scheiben schneiden und mit der Rhabarbersosse servieren. Fuer die Rhabarbersosse muss man den in kleine Stuecke geschnittenen geschaelten Rhabarber mit ein wenig Butter kochen, Weisswein, Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und ein wenig Wasser hinzufuegen und 5 Minuten kochen lassen.

Stichworte

Ente, Rhabarber, Tirol, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Erdbeere

ERDBEEREN MIT VANILLE-OLIVENÖL

ERDBEEREN MIT VANILLE-OLIVENOEL

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 3 EL Feines Olivenoel; extra vergine
- 600 g Erdbeeren
- 1 Limette
- 40 g Zucker

ERFASST *RK* AM 06.05.00 VON

- Ilka Spiess IWZ

Die Vanilleschote laengs aufschlitzen, das Mark auskratzen und mit dem Olivenoel in einen kleinen Kochtopf geben, auch die kleingeschnittene Vanillestange hinzufuegen und 3 Minuten bei schwacher Hitze (Oel auf hoechstens 50Grad erhitzen) erwaermen. Beiseite stellen und das Oel mit der Vanille ziehen lassen.

Die Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, die Stielansaetze entfernen. Fruechte auf vier Dessertteller verteilen. Die Limette waschen und abtrocknen, die Schale auf einer Reibe sehr fein schaben, mit dem Zucker mischen und alles ueber die Erdbeeren streuen. Ein paar Spritzer frisch gepressten Limettensaft darueber traefeln. Zum Schluss das Vanilleoel zugeben.

Stichworte

Erdbeere, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Erdbeere, Orange

ERDBEERSALAT IN ORANGENSAUCE

ERDBEERSALAT IN ORANGENSAUCE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 40 g Zucker
- 100 ml Orangensaft; frisch gepresst
- 2 EL Balsamessig
- 100 ml Gemüsesfond
- 4 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer weiss
- 800 g Erdbeeren
- 6 Kernlose Orangen
- 2 Rote Chilischoten
- 30 g Walnusskerne
- 1 Bd. Frühlingszwiebeln
- 2 Bd. Basilikum

ERFASST *RK* AM 29.04.00 VON

- Ilka Spiess essen & trinken April 2000

1. Den Zucker als Haefuchen in einen kleinen Topf schuetten und hellbraun karamelisieren. Mit Orangensaft, Balsamessig und Fond abloeschen und so lange ruehren, bis sich der Zucker vollstaendig aufgeloeset hat.
2. Den Sud um die Haelfte reduzieren, 3 El Olivenöl unterruehren und abkuehlen lassen. Mit Salz und Pfeffer wuerzen.
3. Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Orangen wie Aepfel schaelen, dabei die weisse Haut vollstaendig entfernen. Die Orangenfilets zwischen den Trennhaeuten heraus schneiden und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Chillischoten laengs durchschneiden, entkernen und quer in duenne Streifen schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Die Fruehlingszwiebeln putzen und in 1 cm lange, schraege Stuecke schneiden. Restliches Oel in einer kleinen Pfanne erhitzen, die Walnusskerne kurz darin anroesten und herausnehmen. Dann die Fruehlingszwiebeln im Bratfett 2-3 Minuten unter Wenden anduensten und herausnehmen. Die Basilikumblaetter abzupfen, groessere Blaetter kleinzupfen.
4. Alle Salatzutaten vorsichtig mit der Sauce mischen, ca. 10 Minuten durchziehen lassen und servieren.

Stichworte

Erdbeere, Orange, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Vorspeise, Kalt, Erdbeere, Krabbe, Pfeffer

ERDBEER - KRABBEN - SALAT

ERDBEER-KRABBEN-SALAT

Für 4 Portionen

Zutaten

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Krabben
- 4 EL Mayonnaise
- 2 EL Suesse Sahne
- Schwarzer Pfeffer

ERFASST *RK* AM 10.05.00 VON

- Ilka Spiess

Gewaschene und geputzte Erdbeeren vierteln und mit den Krabben vermischen. Mayonnaise mit Sahne und reichlich schwarzem Pfeffer verruehren. Kuehl stellen und durchziehen lassen.

Stichworte

Erdbeere, Kalt, Krabbe, Pfeffer, Vorspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

Wild, Reh

GEBRATENER REHRUECKEN MIT ERDBEER-PFEFFERSAUCE

GEBRATENER REHRUECKEN MIT ERDBEER-PFEFFERSAUCE

Für 4 Portionen

Zutaten

- 1 kg Rehruecken am Knochen
- Salz und Pfeffer
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Oel
- Einige Wacholderbeeren
- 2 Lorbeerbläetter
- 1 Rosmarinzweig
- 100 g Hamburger Speck; in Scheiben geschnitten
- 3 EL Butter

ERDBEER-PFEFFERSAUCE

- 3 Schalotten
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 2 EL Preiselbeerkompott
- 1 TL Oel
- 1/4 l Rotwein
- 1 TL Pfeffer, geschrotet
- 250 g Erdbeermarmelade
- Cayennepfeffer
- 1 TL Senfpulver
- 1 TL Ingwer, gemahlen
- Etwas Salz
- Alufolie zum Abdecken

Vorbereitung: Fuer die Sauce Schalotten schaelen und in kleine Wuerfel schneiden; Orangen- und Zitronenschale abreiben; Fruechte auspressen; Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen; Schalotten im Oel glasig duensten; mit Rotwein, Orangen- und Zitronensaft aufgiessen und gut einkochen lassen; zuletzt geschroteten Pfeffer, Orangen- und Zitronenschale mitkochen; danach abkuehlen lassen, mit Erdbeermarmelade und Preiselbeeren verruehren; mit Cayennepfeffer, Senfpulver, Ingwerpulver und Salz wuerzen; vom Rehruecken Haut und Sehnen abschneiden; mit Salz und Pfeffer wuerzen.

Zubereitung: Das Backrohr auf 180 Grad vorheizen; Knoblauch mit der Schale zerdruecken; Oel in einer Pfanne erhitzen und den Rehruecken zuerst an der Fleischseite anbraten; danach wenden, mit Speckscheiben belegen und leicht andruecken; Knoblauch, Wacholder, Rosmarin, Lorbeerblatt und Butter in die Pfanne geben; danach im vorgeheizten Backrohr bei 30 Minuten braten; mehrmals mit dem Bratfond uebergiessen; sodann herausnehmen, mit Alufolie abdecken und 10 Minuten ruhen lassen.

Rehrueckenfilets vom Knochen loesen und in Medaillons schneiden; Filets auf vorgewaermten Tellern mit Erdbeersauce und Nockerln mit Mohnbutter als Beilage servieren.

Stichworte

Reh, Wild

Titel - Rubrik - Stichworte

OSTERN: SCHOKO-NUSS-SCHNITTEN MIT VANILLE-SAHNE

Für 32 Stuecke

Zutaten

- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 10 Eier (Gr. M)
- 160 g Zucker
- 5 Becher Vanillezucker
- 160 g Weiche Butter/Margarine
- 400 g Gemahlene Haselnuesse
- 2 TL Backpulver
- 4 EL Amaretto-Likoer
- 1200 g Schlagsahne
- 3 Becher Sossenspulver "Vanille" (ohne Kochen; fuer je
- 250 ml Milch)
- 400 g Marzipan-Rohmasse
- 100 g Puderzucker
- Evtl. Erdbeeren
- 60 g Kuvertuere
- 1 EL Kakao: ca.

ZUM VERZIEREN

- Schoko-Dessert-Dekor
- 2 EL Gem. Pistazien

1. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten, mit Mehl bestaeuben. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Zucker, 1 Paeckchen Vanillezucker und Fett cremig ruehren. Eigelb einzeln unterruehren. Schokolade, Nuesse und Backpulver mischen, im Wechsel mit Likoer unterruehren. Eiweiss steif schlagen, portionsweise unterheben.

2. Teig auf die Fettpfanne streichen. Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskuehlen lassen.

3. Teigplatte vierteln, sodass 4 gleich grosse Rechtecke (ca. 16 x 18 cm) entstehen. Jedes 1 x waagerecht durchschneiden. 1000 g Sahne portionsweise steif schlagen, dabei 4 Paeckchen Vanillezucker und Sossenspulver einrieseln lassen. 3/4 Vanille-Sahne auf untere Teigplatten streichen. Obere Platten darauf legen. Rest Vanille- Sahne darauf streichen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

4. Marzipan und Puderzucker verkneten, vierteln. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (ca. 16 x 18 cm) ausrollen.

5. Erdbeeren waschen, trockentupfen, halbieren. Kuvertuere hacken, im heissen Wasserbad schmelzen. Beeren zur Haelfte eintauchen. Trocknen lassen.

6. Je 1 Marzipanplatte auf 1 Teigplatte legen, mit Kakao bestaeuben, in ca. 8 Stuecke schneiden. 200 g Sahne steif schlagen. Schnitten mit Sahne, Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 2 Std.)

Stichworte

Backen, Gebaeck

Titel - Rubrik - Stichworte

RHABARBERCRUMBLE

Für 1 Rezept

Zutaten

- 300 g Zucker
- 150 g Mehl
- 3 TL Anispulver
- 3 TL Ingwerpulver
- Salz
- 160 g Kalte Butter
- 750 g Rhabarber
- 1/2 Vanilleschote
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Orange; die Schale
- 1 EL Puderzucker

1. 125 g Zucker mit dem Mehl, Anis- und Ingwerpulver und 1 Prise Salz in der Kuechenmaschine mit dem Messer durchmischen. Butter in Stueckchen dazugeben und weitermischen, bis erbsengrosse Kluempchen entstehen.
2. Den Rhabarber waschen, putzen und schraeg in 2 cm grosse Stuecke schneiden. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Rhabarber mit dem restlichen Zucker, Zitronensaft, Orangenschale und dem Vanillemark mischen. 5 Minuten ziehen lassen.
3. Den Rhabarber auf 6 ofenfeste Porzellanfoermchen 9 cm Durchmesser verteilen oder in eine grosse Form 26-28 cm Durchmesser fuellen. Die Streusel auf dem Rhabarber verteilen.
4. Die Foermchen im vorgeheizten Backofen bei 210 Grad Gas 2-3, Umluft 180 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 30-35 Minuten backen, in der grossen Form 40 Minuten.
5. Den Crumble etwas abkuehlen lassen und mit Puderzucker bestaeuben.

Dazu passt mit Vanille und Rum gewuerzte Sahne.

Stichworte	Backen, Gebaeck	Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEERCREME MIT ZITRONENBAISER

Für 1 Rezept

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 4 Blatt Weisse Gelatine
- 250 g Schlagsahne
- 4 Eigelb (Kl. L)
- 150 g Zucker
- 2 EL Erdbeerlikoer
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Eiweiss (Kl. L)
- 1 EL Abgeriebene Zitronenschale

ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Maerz 1999

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und grob wuerfeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne steif schlagen.
2. Eigelb, 50 g Zucker, 1 El Erdbeerlikoer und den Zitronensaft ueber einem heissen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Die Gelatine ausdruecken und in der Creme auflösen. Sahne unterheben und 350 g Erdbeerwuerfel dazugeben. Die Creme in vier Foermchen oder Tassen (Inhalt 150 ml) fuellen und 2 Stunden kalt stellen.
3. Fuer die Baisers das Eiweiss steif schlagen. Restlichen Zucker nach und nach ein-rieseln lassen. Zitronenschale dazugeben. Die Eiweissmasse in einen Spritzbeutel fuellen und bluetenfoermig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Im heissen Ofen bei 100 Grad auf der 2. Schiene von unten bei leicht geoeffneter Ofentuer 90 Minuten trocknen lassen (Gas 1, Umluft 80 Grad).
4. Die restlichen Erbeeren mit dem restlichen Erdbeerlikoer puerieren.
5. Die Creme auf Teller stuerzen und mit Baiser und Erdbeersauce anrichten.

: ZUBEREITUNGSZEIT 45 min.

Stichworte	Erdbeere, Suessspeise	
		Titel - Rubrik - Stichworte

ERDBEEREN MIT GRATINIERTEM ZITRONENSCHAUM

Für 1 Rezept

Zutaten

- 60 g Zucker
- 10 g Butter
- 30 g Pistazien
- 500 g Erdbeeren
- 3 EL Grenadinesirup
- 4 EL Zitronensaft
- 1 Eiweiss (Kl. L)
- 1 EL Puderzucker

ERFASST *RK* AM 28.02.01 VON

- Ilka Spiess essen & trinken Maerz 1999

1. 10 g Zucker goldgelb schmelzen. Butter und Pistazien untermischen. Auf Backpapier erkalten lassen und grob hacken.
2. Erdbeeren putzen, grob wuerfeln und mit Grenadine mischen.
3. Zitronensaft mit 40 g Zucker sirupartig einkochen. Eiweiss mit restlichem Zucker steif schlagen. Sirup schnell einruehren und die Masse im Wasserbad kaltschlagen.
4. Einen runden Ausstecher (9 cm) auf einen Teller legen, etwa zur Haelfte mit Erdbeeren fuellen und darauf 1/4 des Zitronenschaums verteilen. Den Schaum mit einer Gabel kreisfoermig einritzen. Auf diese Weise 4 Portionen vorbereiten.
5. Puderzucker auf den Schaum sieben. Anschliessend auf der 2. Schiene von unten unter dem heissen Backofengrill 1-2 Minuten gratinieren. Pistazienkrokant darueber verteilen.

: ZUBEREITUNGSZEIT 40 min.

Stichworte	Erdbeere, Suessspeise	Titel - Rubrik - Stichworte

GEBACKENE ERDBEEREN MIT WEINSCHAUMSAUCE

Für 2 Portionen

Zutaten

- 400 g Erdbeeren
- 140 g Mehl
- 125 ml Bier
- 2 EL Oel
- 4 Eigelb
- 2 Eiweiss
- 10 g Zucker
- Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Ausbacken
- 125 ml Weisswein
- 1 Ei
- 80 g Puderzucker
- Salz

ERFASST *RK* AM 27.06.99 VON

- Ilka Spiess ARD-BUFFET

Mehl, Bier, Oel, zwei Eigelb und Salz kurz zu einem glatten Teig verruehren. Den Teig nicht laenger ruehren als unbedingt notwendig, da er sonst beim Backen zaeh wird. Den Teig etwas ruhen lassen. Vor dem Backen das Eiweiss mit dem Zucker zu einem festen Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Die Erdbeeren waschen, putzen und trocken tupfen, mit etwas Mehl benetzen und danach in den Teig tunken. Die Erdbeeren in 160 Grad heissem Fett ca. 2 Minuten backen. Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

In einer Metallschuessel die zwei restlichen Eigelb und das Ei mit dem Weisswein und den 80 g Puderzucker ueber Wasserdampf schaumig schlagen und sofort mit den Erdbeeren servieren.

Stichworte Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

GRATINIERTE ERDBEEREN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 200 g Frische Erdbeeren

FUER DIE SOSSE

- 1 Eidotter
- 1/4 l Geschlagene Sahne
- 50 g Puderzucker

ERFASST *RK* AM 09.06.00 VON

- Ilka Spiess Helene Markart Tiroler Kueche

Die Erdbeeren in Stuecke schneiden, in eine feuerfeste Schuessel geben und eine Prise Salz darueberstreuen. Fuer die Sosse: Eidotter mit Staubzucker schaumig schlagen und die geschlagene Sahne unterheben. Ueber die Erdbeeren geben und im Ofen gratinieren.

Stichworte

Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

GRATINIERTE ERDBEEREN MIT MARASCHINO-SABAYON

Für 4 Personen

Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 60 ml Maraschino
- Vanillezucker
- Minzeblaetter
- 3 Eidotter
- 3 EL Feinkristallzucker
- 65 ml Weisswein
- 60 ml Maraschino

ERFASST *RK* AM 26.03.01 VON

- Ilka Spiess 3 SAT Aufgegabelt in Oesterreich

1. Die Erdbeeren in Stuecke schneiden und in Maraschino mit Vanillezucker marinieren.
2. Eidotter und Zucker schaumig ruehren. Wein und Maraschino dazugeben und ueber Wasserdampf cremig aufschlagen (die Masse darf jedoch keinesfalls kochen.
3. Die Erdbeeren in 4 Portionen teilen, mit dem Sabayon ueber giessen und mit Oberhitze leicht gratinieren. Mit den Minzeblaettern garnieren.

Stichworte

Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte

SAVARIN MIT ERDBEEREN

Für 1 Rezept

Zutaten

- 350 g Mehl
- 20 g Hefe
- 1 Tasse Lauwarme Milch
- 4 Eier
- 40 g Zucker
- 1 Becher Vanillezucker
- 1/2 TL Salz
- 150 g Butter oder Margarine
- 60 ml Rum
- 200 ml Weisswein
- 1/4 l Wasser
- 150 g Zucker
- 250 g Erdbeeren
- 1/4 l Sahne
- 50 g Zucker
- 1 TL Pistazien; geschaeilt u. gehackt

FUER DIE FORM

- Butter/Margarine
- Mehl

ERFASST *RK* AM 05.03.01 VON

- Ilka Spiess

Eine Kranzform mit Butter oder Margarine ausstreichen und mit Mehl austaeuben. Das Mehl in eine Schuessel sieben.

Die Hefe hineinbroeckeln, mit der lauwarmen Milch aufloesen und mit etwas Mehl verruehren. Den Hefevorteig zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Eier mit Zucker schaumig ruehren, Vanillezucker, Salz und erwaermte Butter/Margarine untermischen und dieses Gemisch zum Hefevorteig geben.

Hefevorteig mit dem Butter-Eier-Gemisch und dem gesamten Mehl zu einem fast fluessigen Teig verarbeiten. Den Teig nochmals zugedeckt 10 Min. gehen lassen, bis er den doppelten Umfang hat und die Form fast ausfuellt. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Kuchen auf der unteren Schiebeleiste 40 Min. backen. Dann auf ein Kuchengitter stuerzen. Rum, Weisswein, Wasser und Zucker in einer Kasserolle, in die der Savarin hineinpasst, aufkochen lassen.

Hefekranz kopfueber hineinlegen, bis die gesamte Fluessigkeit aufgesogen ist. Dann auf eine Platte setzen. Erdbeeren waschen und halbieren. Sahne mit Zucker steif schlagen. 200 g Erdbeeren in die Mitte des Savarin fuellen, Sahne darueberspritzen und diese mit den restlichen Erdbeeren und den Pistazien garnieren.

Stichworte

Erdbeere, Suessspeise

Titel - Rubrik - Stichworte