

Genau was Erdbeeren wollen.



Man nehme:



*Erdbeeren
zu Besuch*



Qualität ist das beste Rezept.



Rezeptsammlung Nr. 8

Cremige Erdbeer-Bananenkonfitüre

etwa 6 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

700 g Erdbeeren (vorbereitet

gewogen)

300 g Bananen (vorbereitet

gewogen)

1 Packung Dr. Oetker Gelierzucker

für Erdbeer Konfitüre

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 700 g abwiegen. Bananen schälen, 300 g abwiegen und fein pürieren.

2 Zubereiten: Erdbeeren und Bananenpüree in einem Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Für eine Gelierprobe geben Sie 1-2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Wird die Gelierprobe dicklich bzw. fest, so bekommt auch der Rest Ihrer Konfitüre genügend Festigkeit in den Gläsern. Wünschen Sie eine stärkere Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.

Man nehme:



Kokosmilchreis mit Erdbeersoße

etwa 6 Portionen



Kokosmilchreis:

800 ml Kokosmilch
200 ml Milch
2 Päckchen Dr. Oetker Süße
Mahlzeit Milchreis nach
klassischer Art

Erdbeersoße:

250 g Erdbeeren
200 ml Orangensaft
1 Päckchen Dr. Oetker Dessert-
Soße Vanille-Geschmack ohne
Kochen

1 Kokosmilchreis: Kokosmilch und Milch sprudelnd aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Beide Päckchen Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Minute** kräftig weiterrühren. Milchreis **10 Minuten** stehen lassen, dann nochmals durchrühren.

2 Erdbeersoße: Erdbeeren waschen, putzen und mit dem Orangensaft zusammen pürieren. Dessert-Soßenpulver unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und etwa 1 Minute kräftig durchrühren. Soße bis zum Servieren kalt stellen.

TIPP: Bestreuen Sie den Milchreis mit gerösteten Kokosraspeln.

Man nehme:



Gestrudelttes Erdbeer-Vanille-Dessert

etwa 4 Portionen



Zutaten:

250 g Erdbeeren
100 ml kalte Milch
200 g kalte Schlagsahne
1 Päckchen Dr. Oetker Paradies
Crème Vanille-Geschmack
etwa 1 EL gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

2 Zubereiten: Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles **etwa 3 Minuten** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme in einen großen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und auf 4 Dessertteller in Schneckenform spritzen.

3 Die Zwischenräume mit den Erdbeeren belegen und mit den Mandeln bestreuen.

TIPP: Nach Belieben die Mandeln vorher rösten oder das Dessert mit gehackten Pistazien, Schokostreuseln oder Krokant bestreuen.

Man nehme:



Erdbeer-Käse-Sahneschnitten

etwa 20 Stück



Für das Backblech (40 x 30 cm):

etwas Fett, Backpapier

Teig: 1 Backmischung Dr. Oetker Käse-Sahne Torte, 100 g weiche Margarine oder Butter, 3 Eier (Größe M)

Füllung: 400 g Erdbeeren, 200 g kalte Schlagsahne, 500 g Speisequark (Magerstufe)

Belag: etwa 600 g Erdbeeren, 2 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack, 6 gestrichene EL Zucker, 500 ml Wasser

1 Vorbereiten: Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C

Heißluft: etwa 150°C

2 Teig: Backmischung in eine Rührschüssel geben, Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in

etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Blech glatt verstreichen und auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 18 Minuten
Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

3 Füllung: Erdbeeren waschen und putzen, davon 200 g pürieren. Übrige Erdbeeren fein schneiden. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung, Dekorzucker (liegen der Backmischung bei) und Erdbeerpüree mit einem Schneebesen glatt rühren. Zuerst den Quark und dann die Erdbeerstückchen unterrühren. Sahne unterheben. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden auf das gesäuberte Blech stürzen und das Backpapier abziehen. Die Masse auf dem Boden glatt streichen und den Kuchen etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4 Belag: Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach unten auf den Belag legen, Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, über die Erdbeeren geben und erkalten lassen.

Man nehme:



Erdbeer-Lime-Drink

etwa 41 Portionen je 40 ml  

Für 1 große oder mehrere kleine Flaschen (Gesamthalt etwa 1,5 l):

Zutaten:

900 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)
150 ml schwarzer Johannisbeernektar
100 ml Zitronensaft
1/2 Packung Dr. Oetker Extra Gelierzucker
250 ml Wodka

Man nehme:



1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, 900 g abwägen und pürieren.

2 Zubereiten: Erdbeerpüree, Johannisbeernektar und Zitronensaft in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Kochgut eventuell abschäumen und etwas erkalten lassen. Wodka unterrühren, in eine verschließbare Flasche füllen und im Kühlschrank lagern. Vor Verzehr schütteln.

An diesen Zeichen erkennen Sie den Schwierigkeitsgrad und den Zeitbedarf der einzelnen Rezepte:



Gelingt leicht



Etwas Übung erforderlich



Aufwändig



bis 20 Minuten



bis 40 Minuten



bis 60 Minuten

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

