

Genau was Erdbeeren wollen.



*Köstliche
Erdbeerideen*



Qualität ist das beste Rezept.

Rezeptsammlung Nr. 9

Frische Erdbeer-Ananas-Konfitüre

etwa 6 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

700 g Erdbeeren

(vorbereitet gewogen)

250 g Ananas

(vorbereitet gewogen),

etwa 1 Baby-Ananas

50 ml Limettensaft

(von etwa 3 Limetten)

1 Packung Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 700 g abwägen. Ananas schälen, Strunk entfernen, fein schneiden und 250 g abwägen.

2 Zubereiten: Früchte und Saft 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 und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



Weißer Schokoladenmilchreis mit Erdbeeren

etwa 3 Portionen  

Zutaten:

350 g Erdbeeren
50 g weiße Schokolade
500 ml Milch
1 Päckchen Dr. Oetker
Süße Mahlzeit Milchreis
nach klassischer Art

Zum Verzieren:

etwas weiße Schokolade



1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.

2 Zubereiten: Schokolade grob zerkleinern. Milch in einem Topf erhitzen und Schokolade unter Rühren darin schmelzen. Milch sprudelnd aufkochen und Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten.

Milchreis auf Teller verteilen und Erdbeeren darauf geben.

3 Verzieren: Mit einem Sparschäler Raspel von der Schokolade hobeln und über den Erdbeeren verteilen.



Erdbeeren im Pudding-Duo

etwa 6 Portionen  

Zutaten:

500 g Erdbeeren
1 Päckchen Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
3 EL Schokoladenraspel
(Zartbitter)

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen und putzen. Einige Erdbeeren zum Verzieren beiseitelegen. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren in eine Glasschale geben oder auf etwa 6 Gläser verteilen.

2 Pudding: Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte des Puddings auf die Erdbeeren geben. Unter den übrigen Pudding die Schokoladenraspel rühren, bis die Raspel geschmolzen sind, eventuell nochmals unter Rühren erwärmen. Pudding mit Frischhaltefolie abdecken und erkalten lassen.

3 Übrige Erdbeeren auf den Vanillepudding geben. »Schokoladenpudding« gut durchrühren, auf den Erdbeeren verteilen und mit den übrigen Erdbeeren verzieren.



Gefüllte Erdbeertorte

etwa 12 Stück 🍰🍰🍓

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett

Teig: 1 Backmischung Dr. Oetker Donau-Wellen, 100 g weiche Butter, 2 Eier (Größe M), 50 ml Milch

Füllung:

1000 g Erdbeeren
1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss fix mit Erdbeer-Geschmack
200 ml kochendes Wasser

Belag:

100 g weiche Butter
125 ml kalte Milch



1 Vorbereiten: Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C

Heißluft: etwa 150 °C

2 Teig: Backmischung und Kaomischung (liegt der Backmischung bei) in eine Rührschüssel geben. Butter, Eier und Milch hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in die Form geben und glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Minuten
Springformrand und Kuchen vom Boden lösen, aber mit Springform-

boden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Teil auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder Tortenring darumstellen.

4 Füllung: Erdbeeren waschen. Glasur (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung schmelzen und in eine Schüssel füllen. 200 g der Erdbeeren zur Hälfte in die Glasur tauchen und auf Backpapier fest werden lassen. Übrige Glasur mit einem Backpinsel auf dem unteren Boden verteilen. Übrige Erdbeeren putzen und klein schneiden. Tortenguss nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml kochendem Wasser**, zubereiten. Erdbeerstückchen mit dem Tortenguss vermengen, auf dem Boden glatt verstreichen. Oberen Boden darauf legen.

5 Belag: Mischung für den Belag (liegt der Backmischung bei) mit Butter und Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Belag auf dem Kuchen verteilen und glatt streichen. Torte mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

6 Verzieren: Tortenring lösen und entfernen. Überzogene Erdbeeren auf die Torte setzen.



Süß-pikantes Erdbeerketchup

etwa 7 Gläser je 200 ml  

Zutaten:

1000 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)
150 g Tomatenmark
100 ml Obstessig
etwa 1/2 TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
1/2 Packung Dr. Oetker
Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen und 1000 g abwiegen. Erdbeeren pürieren.

2 Zubereiten: Alle Zutaten 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. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kochgut eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser oder Flaschen füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Hinweis: Da das Ketchup schnell an Farbe verliert, am besten im Kühlschrank lagern.

Tipp: Servieren Sie das Ketchup zu Gegrilltem oder als kleinen Snack z.B. zu Nachos.



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

