

Mit Konfitüren und Co. gewinnen!

Selbstgemacht ist es am Besten. Das gilt gleichermaßen für köstliche, selbstgemachte Konfitüren als auch für eine kreative Dekoration der Einmachgläser.

Machen Sie jetzt bei unserem Gewinnspiel mit! Schicken Sie uns Ihr kreativ geschmücktes Einmachglas* gut verpackt und ausreichend frankiert an:

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG
Stichwort: Ausstellungsstücke
Lutterstr. 14
33617 Bielefeld



3 Gewinner-Gläser der Saison 2007,
die auch in der Dr. Oetker Welt zu bewundern sind.

Gewinnen Sie eins von 10 Dr. Oetker Überraschungspaketen.
Einsendeschluss ist der 30.09.2008

*Aus abwicklungstechnischen Gründen können wir die Gläser leider nicht zurückschicken. Mit der Einsendung Ihres Glases erklären Sie sich einverstanden, dass das Glas in unser Eigentum übergeht und zur Ausstellung genutzt werden kann. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Nicht teilnehmen können Mitarbeiter der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich.

An diesen Zeichen erkennen Sie den Leichtigkeitgrad 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



Man nehme:



Die ganze
Welt der
Erdbeeren



Qualität ist das beste Rezept.

Rezeptsammlung Nr. 7

■ Erdbeer-Mango-Konfitüre nach philippinischer Art

etwa 11 Gläser je 200 ml 🍷 🍷

Zutaten:

1000 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)
500 g Mango
(vorbereitet gewogen)
100 g Cashewkerne
1 Packung Dr. Oetker
Super Gelierzucker

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden und 1000 g abwiegen. Mango waschen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, schälen, fein würfeln, 500 g abwiegen und pürieren. Cashewkerne hacken.

2 Zubereiten: Erdbeeren, Mangopüree und Cashewkerne in einem Kochtopf mit Super Gelierzucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze

zum Kochen bringen, mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen und von der Kochstelle nehmen. 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:



■ Süße Erdbeer-Lasagne nach italienischer Art



etwa 12 Stück  

Für das Backblech (40 x 30 cm): etwas Fett, Backpapier

Teig: 1 Backmischung Dr. Oetker Torta Tiramisu, 100 g weiche Margarine oder Butter, 3 Eier (Größe M)

Belag: etwa 750 g Erdbeeren, 250 ml Milch, 250 g Mascarpone

Außerdem: 1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack, 3 gestrichene EL Zucker, 250 ml Wasser

1 Vorbereiten: Das Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 170°C
Heißluft: etwa 150°C

2 Teig: Den Teig nach Packungsanleitung zubereiten und auf dem Backblech glatt verstreichen.

Man nehme:



Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 20 Minuten
Boden sofort mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Boden senkrecht halbieren, so dass 2 Platten entstehen (20 x 30 cm).

4 Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in feine Scheiben schneiden. Belag (liegt der Backmischung bei) nach Packungsanleitung zubereiten. Eine Gebäckplatte auf eine große Platte legen. Die Hälfte der Creme mit dem Tränkepulver (liegt der Backmischung bei) verrühren und auf die Gebäckplatte streichen. Die Hälfte der Erdbeeren schuppenförmig darauf legen. Zweiten Boden auflegen, mit der hellen Creme bestreichen und den restlichen Erdbeeren belegen.

5 Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Von der Mitte aus auf den Erdbeeren verteilen. Kuchen mindestens 2 Stunden kalt stellen.



■ Erdbeer-Puddingkuppel nach französischer Art

etwa 4 Portionen 🍷 🍷

puddingkuppel:

1 Päckchen Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
2 gehäufte EL Zucker (40 g)
500 ml Milch

Außerdem:

250 g Erdbeeren
25 g gehackte Pistazienkerne

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. 3 Früchte mit Grün zum Garnieren zurücklassen, übrige Erdbeeren entstielen und in Scheiben schneiden. Eine kleine Schale (etwa 1 l Inhalt) erst mit Frischhaltefolie auslegen, dann bis etwa 2 cm unter den Rand mit Erdbeerscheiben auslegen. Übrige Erdbeeren würfeln.



Man nehme:



2 Puddingkuppel: Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mindestens 6 Esslöffeln der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding nochmals unter Rühren mindestens 1 Minute kochen. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei öfter umrühren, dann Erdbeerwürfel und Pistazien (1 EL zum Garnieren zurücklassen) unterheben. Pudding in die Schale füllen (falls nötig, die Erdbeerscheiben am Rand auf Höhe des Puddings abschneiden), mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3 Vor dem Servieren Pudding vorsichtig stürzen, Folie abziehen. Mit übrigen Erdbeeren, Pistazien und nach Wunsch mit Minzeblättchen garnieren.



Erdbbeer-Milchreis-Crumble nach kanadischer Art

etwa 4 Portionen  

Zutaten:
500 g Erdbeeren
1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
450 ml Milch
50 ml Ahornsirup (4 EL)
1 Päckchen Dr. Oetker Milchreis nach klassischer Art
100 g Dr. Oetker Vitalis Knusper Flakes

Außerdem:
Ahornsirup

1 Vorbereiten: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, in Stücke schneiden und in einer Schüssel mit Bourbon Vanille-Zucker vermengen.

2 Zubereiten: Milchreis nach Packungsanleitung - jedoch mit 450 ml Milch und 50 ml Ahornsirup - zubereiten. Milchreis in eine große Glasschale geben, Erdbeeren darüber verteilen und mit Knusper Flakes bestreuen. Mit Ahornsirup beträufeln und sofort servieren.



Man nehme:



■ Erdbeer-Chutney nach madagassischer Art

etwa 7 Gläser je 200 ml 🍷 ●

Zutaten:

800 g Erdbeeren

(vorbereitet gewogen)

200 g Zwiebeln

(vorbereitet gewogen)

125 ml Himbeeressig

1/2 Packung Dr. Oetker Extra

Gelierzucker (250 g)

etwa 3 TL Salz

1 TL grüner Pfeffer

(grob zerstoßen)



1 Vorbereiten:

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden und 800 g abwägen. Zwiebeln abziehen, halbieren, fein würfeln, sehr fein schneiden und 200 g abwägen. 125 ml Essig abmessen.

2 Zubereiten:

Erdbeeren, Zwiebeln und Essig mit Extra Gelierzucker in einen Kochtopf geben, unter Rühren zum Kochen bringen und 10 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und grünem Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.



Man nehme:

