

Einmachen, dekorieren und gewinnen!

Selbst gemachte Konfitüre ist ein willkommenes Geschenk für Familie und Freunde. Hübsch dekoriert nicht nur ein Genuss sondern auch ein Blickfang. Zeigen auch Sie Ihre Kreativität im Rahmen unseres **Gewinnspiels** und schicken Sie Ihr phantasievoll geschmücktes Einmachglas* gut verpackt und ausreichend frankiert an:



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



Die 3 schönsten Gläser der Saison 2006,
die auch in der Dr. Oetker Welt zu bewundern sind.

Gewinnen Sie eins von 10 Dr. Oetker Überraschungspaketen.
Einsendeschluss ist der 31.09.2007



Teilnahmebedingungen:

* Aus abwicklungstechnischen Gründen können wir die Gläser leider nicht zurückschicken. Mit der Ein- sendung 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.



Man nehme:

Sommerlicher
Erdbeergenuss

Erdbeer-Rezepte Nr. 6



Qualität ist das beste Rezept.

Erdbeerkonfitüre mit frischer Minze

 *Gelingt leicht*

Zutaten:

1000 g Erdbeeren

(vorbereitet gewogen)

1 Packung Dr. Oetker Extra

Gelier Zucker

2-3 EL gebackte frische Minze

Vorbereiten: Erdbeeren

waschen, abtropfen lassen, entstielen, fein schneiden und 1000 g abwiegen.

Zubereiten: Früchte in einem

Kochtopf mit Extra Gelier Zucker gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten unter ständigem Rühren sprudelnd kochen. Die Minze unterrühren.

Kochgut von der Kochstelle nehmen, eventuell abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

Hinweis: Die Haltbarkeit der Konfitüre kann sich durch die Minze verkürzen.


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:



Erdbeer-Sandwiche

12 Stück

 Etwas Übung erforderlich

Teig: 1 Grundmischung

Dr. Oetker Obstkuchenteig,

125 g weiche Margarine oder Butter,

2 Eier (Größe M), 2 EL Wasser

Creme: 1 Päck. Dr. Oetker Backfeste

Puddingcreme Vanille-Geschmack,

250 ml (1/4 l) Milch

Belag: 250 g Erdbeeren,

1 Päck. Dr. Oetker Tortenguss

mit Erdbeer-Geschmack, 3 EL

Zucker, 250 ml (1/4 l) Wasser

Außerdem: etwas Puderzucker

Teig: Grundmischung und Obstboden-Garant (in der Backmischung) in eine Rührschüssel geben, weiches Fett, Eier sowie Wasser hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf einem Backblech (40 x 30 cm, gefettet, mit Backpapier belegt, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte

knicken) glatt streichen und auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.

Herdeinstellung: siehe Packungsanleitung

Backzeit: etwa 15 Minuten
Boden nach dem Backen sofort auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Dann das Backpapier abziehen und den Boden senkrecht halbieren, so dass 2 Platten (etwa 30 x 20 cm) entstehen.

Creme: Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und auf eine der Kuchenhälften streichen.

Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, klein schneiden. Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Die Erdbeerstücke unterheben, Erdbeermasse etwas anziehen lassen und dann vorsichtig auf der Crememasse verteilen. Die zweite Kuchenplatte auflegen und leicht andrücken.

Das Gebäck mindestens 30 Min. kalt stellen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 12 Dreiecke teilen.

Man nehme:



Erdbeer-Trifle

etwa 4 Portionen

 Gelingt leicht

Zutaten: 1 Päckchen

Dr. Oetker Original Puddingpulver

Vanille-Geschmack

70 g Zucker

500 ml (1/2 l) Milch

50 g Zartbitterschokolade

250 g Erdbeeren

50 g Löffelbiskuits

Zubereiten: Puddingpulver mit 3 Esslöffeln von dem Zucker mischen. Nach und nach mit mindestens 6 Esslöffeln von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf die Kochstelle geben und unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel geben.

Damit sich keine Haut bildet, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen. Pudding erkalten lassen. Schokolade grob hacken. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen, klein schneiden und mit übrigem Zucker bestreuen. Erdbeeren mit der Schokolade vermengen und durchziehen lassen. Löffelbiskuits grob zerkleinern. Erkaltenen Pudding mit einem Handrührgerät (Rührbesen) cremig rühren. Abwechselnd Erdbeeren, Löffelbiskuits und Pudding in Gläser schichten. Nach Belieben mit zerbröselten Löffelbiskuits oder Erdbeerhälften garnieren.

TIPP: Statt Zartbitterschokolade können Sie auch Vollmilchschokolade verwenden.

Man nehme:

