

Man nehme:

*Picknick
mit Erdbeeren*



Erdbeer-Rezepte Nr. 4



Qualität ist das beste Rezept.

Erdbeer-Joghurt-Dessert

 Gelingt leicht

4–6 Portionen

Zutaten:

etwa 500 g Erdbeeren

200 ml kalte Milch

1 Päckchen Dr. Oetker Creme Jogò

Erdbeer-Rhabarber-Geschmack

150 g Joghurt mild (3,5 % Fett)

Außerdem: gebackte

Pistazienkerne

Vorbereiten: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die Hälfte der Erdbeeren in Scheiben und die übrigen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Dessertschalen oder -gläser mit den Erdbeerscheiben (einige zurücklassen) auslegen.



Zubereiten: Kalte Milch in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Minuten** auf höchster Stufe aufschlagen. Joghurt auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Anschließend kurz die Erdbeerwürfel unterrühren. Die Creme in die ausgelegten Dessertschalen oder -gläser füllen. Übrige Erdbeerscheiben dekorativ auf die Creme setzen und mit Pistazien bestreuen. Vor dem Servieren mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Man nehme:



Fruchtiger Erdbeerkuchen

 Gelingt leicht

Für das Backblech
(40 x 30 cm): etwa 5 Fett

Rührteig:

- 1 Backmischung
- Dr. Oetker Zitronen Kuchen
- 150 g weiche Margarine oder Butter
- 3 Eier (Größe M)
- 100 ml Orangensaft

Belag:

- 1 kg Erdbeeren
- 2 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack
- 6 EL Zucker
- 500 ml (1/2 l) Wasser
- 1 Päckchen Glasurmischung (liegt der Backmischung bei)
- 2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif
- 2 Becher (je 150 g)
- Dr. Oetker Crème fraîche Classic

Vorbereiten: Fetten Sie das Backblech (40 x 30 cm). Heizen Sie den Backofen vor.

Man nehme:



Rührteig: Bereiten Sie den Teig nach Packungsanleitung, aber statt mit Milch mit Orangensaft, zu. Teig auf dem Backblech verstreichen und nach Packungsanleitung, aber nur etwa 15 Minuten, backen. Den Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Einige Erdbeeren ganz auf den Boden stellen, die übrigen in Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen. Tortenguss mit dem Zucker und dem Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Guss über die Erdbeeren verteilen und fest werden lassen. Glasurmischung und Sahnesteif mischen. Crème fraîche in einen Rührbecher geben, mit einem Handrührgerät (Rührbesen) mit dem Sahnesteif-Gemisch steif schlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtüle (Ø 15 mm) füllen und dekorativ auf den erkalten Tortenguss spritzen.

TIPP: Streichen Sie 1–2 Esslöffel Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb und rühren Sie sie unter die Creme.



Erdbeer-Birnen-Konfitüre

 Gelingt leicht

ergibt etwa 4–5 Gläser je 250 g • Zeitbedarf etwa 45 Minuten

Zutaten:

700 g Erdbeeren

200 g reife Birnen

(beides vorbereitet gewogen)

100 ml Limonade,

z. B. Orangenlimonade

1 Packung Dr. Oetker Extra

Gelier Zucker

Vorbereiten: Erdbeeren

waschen, abtropfen lassen,

entstielen, fein schneiden und

700 g abwiegen. Birnen waschen,

schälen, vierteln, entkernen, fein

schneiden und 200 g abwiegen.

100 ml Limonade abmessen.

Zubereiten: Früchte und

Limonade in einem Kochtopf

mit Extra Gelier Zucker gut ver-

rühren. Alles unter Rühren bei

starker Hitze zum Kochen bring-

en, mindestens 3 Minuten unter

ständigem Rühren sprudelnd

kochen und von der Kochstelle
nehmen.

Kochgut eventuell abschäumen,

sofort randvoll in

vorbereitete

Gläser füllen.

Mit Twist-off-

Deckeln®

verschließen,

umdrehen und

etwa 5 Minuten

auf dem Deckel

stehen lassen.

TIPPS:

– Für eine Gelierprobe geben Sie 1–2

Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf

einen gekühlten Teller. Wird die Gelier-

probe dicklich bzw. fest, so bekommt

auch der Rest Ihrer Konfitüre genü-

gend Festigkeit in den Gläsern.

– Wünschen Sie eine stärkere

Festigkeit, rühren Sie 1 Päckchen

Dr. Oetker Zitronensäure unter die

heiße Fruchtmasse und machen

Sie noch eine zweite Gelierprobe,

ehe Sie die Konfitüre einfüllen.

Man nehme:



Da kann die Erdbeere nicht widerstehen

Die neue Cremigkeit: **Creme Jogò Erdbeer-Rhabarber-Geschmack**, das lecker erfrischende Dessert von Dr. Oetker. Einfach ganz ohne Kochen mit Milch und Joghurt zubereiten und genießen.



Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack garantiert höchsten Fruchtgenuss. Nur mit Wasser angerührt schmeckt Ihr Erdbeerkuchen damit noch „erdbeeriger“ und erhält im Handumdrehen einen schnittfesten Guss – für einen glänzenden Auftritt.



Herrlich zitronig und einzigartig frisch – so schmeckt nur der **Dr. Oetker Zitronen Kuchen**. Denn das enthaltene Zitronenaroma garantiert köstlich frischen Fruchtgeschmack. Ganz einfach zubereitet und umhüllt von einer leckeren Glasur kann diesem Kuchen so schnell keiner widerstehen.



Dr. Oetker Extra Gelier Zucker 2:1: für besonders fruchtige und weniger süße Konfitüren und Gelees. Für 1 kg Früchte bzw. 900 ml Fruchtsaft benötigen Sie nur eine Packung je 500 g. Die gelingsichere Mischung aus Zucker und pflanzlichem Geliermittel Pektin ist ideal für Einsteiger.

