

Wie Sie ganz leicht aus frisch
gepflückten Erdbeeren eine
leckere Konfitüre machen,
erfahren Sie auf unserer Website:

www.einmachen.de

Hier finden Sie alles Wissenswerte
rund um das Selbermachen von
Marmeladen, Konfitüren und Co.
Mit aktuellen Rezepten, hilfreichen
Tipps und tollen Ideen – zum
Beispiel für köstliche Geschenke
aus der Küche.



Qualität ist das beste Rezept.

Das Rot des Sommers



Qualität ist das beste Rezept.

Rezeptsammlung Nr. 10



etwa 20 Stück

Für das Backblech:

40 Papierbackförmchen
(Ø 5 cm)

Teig:

1 Backm. Dr. Oetker
Käse-Sahne Torte

80 g weiche Margarine
oder Butter

2 Eier (Größe M)

50 g gehackte Mandeln

Belag:

500 g Erdbeeren

200 g kalte Schlagsahne

250 g Speisequark
(Magerstufe)

Zum Verzieren:

25 g Zartbitterschokolade



TIPPS:

- Verzieren Sie die Cupcakes mit Dr. Oetker Desserschmuck Glitzerstifte.
- Die Cupcakes lassen sich gut einfrieren.

Erdbeer-Cupcakes

1. Vorbereiten: Jeweils 2 Papierbackförmchen ineinandergestellt auf das Backblech setzen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Teig: Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben. Margarine oder Butter und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann 3 Min. auf höchster Stufe verrühren. Mandeln unterrühren. Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in den Papierbackförmchen verteilen und backen.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 20 Min.

Gebäck in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Belag: Erdbeeren waschen, 5 Erdbeeren mit Grün zur Dekoration beiseitelegen. Übrige Früchte putzen und pürieren. Sahne steif schlagen. Mischung für die Füllung, Dekorzucker (beides liegt der Backmischung bei) und Erdbeerpüree mit einem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, dann Quark unterrühren. Zuletzt die Sahne unterheben. Creme etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Creme durchrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 15 mm) füllen. Creme auf die Muffins spritzen und mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

4. Verzieren: Schokolade im Wasserbad schmelzen. Übrige Erdbeeren vierteln und in die Schokolade tauchen. Schokoladen-Erdbeeren auf ein Stück Backpapier legen und fest werden lassen. Cupcakes vor dem Servieren mit den Erdbeeren verzieren.





etwa 6 Gläser
je 200 ml

Zutaten:

850 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)

6 frische
Waldmeisterstängel

50 ml Zitronensaft (4 EL)

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre

Erdbeerkonfitüre mit Waldmeister



1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, fein schneiden und 850 g abwägen. Waldmeister waschen und trocken tupfen. Die Blättchen abzupfen und fein hacken.

2. Zubereiten: Erdbeeren und Saft in einem großen Kochtopf mit Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren 2 Min. sprudelnd kochen. Den Waldmeister unterrühren und mind. 1 Min. weiterkochen. Kochgut vom Herd nehmen, evtl. abschäumen und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen. **Hinweis:** Die Haltbarkeit der Konfitüre kann sich durch den Waldmeister verkürzen.

Für eine **Gelierprobe** geben Sie 1-2 TL 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 Pck. Dr. Oetker Zitronensäure unter die heiße Fruchtmasse und machen noch eine zweite Gelierprobe, ehe Sie die Konfitüre einfüllen.

TIPP:

Noch intensiver schmeckt der Waldmeister, wenn Sie diesen über Nacht trocknen lassen.



 etwa 4 Portionen

Fruchtzubereitung:

250 g Rhabarber

100 ml Wasser

1 Pck. Dr. Oetker
Dessert-Soße-Vanille-
Geschmack zum Kochen

100 g Zucker

250 g Erdbeeren

Crème:

100 g Schlagsahne

150 g Joghurt (3,5% Fett)

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack



Erdbeer- Rhabarber-Dessert

1. Vorbereiten: Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und in kleine Stücke schneiden.

2. Fruchtzubereitung: Rhabarberstücke mit 50 ml Wasser in einen Topf geben und in etwa 4 Min. gar dünsten. Soßenpulver mit Zucker mischen und mit dem übrigen Wasser glatt rühren. Angerührtes Pulver in den Rhabarber rühren und kurz aufkochen. Rhabarber erkalten lassen. Erdbeeren waschen, 4 kleine Erdbeeren mit Grün zum Verzieren beiseitestellen. Übrige Erdbeeren putzen, in kleine Stücke schneiden und unterrühren.

3. Crème: Sahne und Joghurt in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Die Hälfte der Fruchtmasse in Dessertschalen oder -gläser füllen. Crème darauf verteilen und restliche Fruchtmasse daraufgeben. Dessert mit übrigen Erdbeeren verzieren. Bis zum Verzehr kalt stellen.





etwa 9 Gläser
je 200 ml

Zutaten:

- 1000 g Erdbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 250 g rote Johannisbeeren
(vorbereitet gewogen)
- 150 ml Maracujanektar
- 200 ml Sekt
- 2 EL Zitronensaft
- 1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre



TIPPS:

- Anstelle von Sekt können Sie auch Maracujanektar verwenden.
- Lecker schmeckt Vanilleeis dazu.
- Die Grütze ist im Kühlschrank etwa 3 Monate haltbar.

Erdbeer-Sekt-Grütze mit Johannisbeeren

1. Vorbereiten: Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden und 1000 g abwiegen. Johannisbeeren waschen, Beeren von den Rispen streifen und 250 g abwiegen.

2. Zubereiten: Erdbeeren, Johannisbeeren, Nektar, Sekt und Zitronensaft in einen Kochtopf geben und mit Gelierzucker für Erdbeer Konfitüre gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und unter ständigem Rühren mind. 3 Min. sprudelnd kochen. Kochgut evtl. abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Min. auf dem Deckel stehen lassen.



 etwa 3 Portionen

Marinierte Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
100 ml Orangensaft
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

Marzipan-Milchreis:

100 g Marzipan-Rohmasse
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker
Süße Mahlzeit Milchreis
nach klassischer Art

Zum Verzieren:

einige gehackte
Pistazienkerne

Marzipan-Milchreis mit marinierten Erdbeeren



1. Marinierte Erdbeeren: Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Die Erdbeeren mit Orangensaft und Vanillin-Zucker marinieren.

2. Marzipan-Milchreis: Marzipan in kleine Würfel schneiden. Milch und Marzipan in einem Topf unter Rühren aufkochen. Milchreis nach Packungsanleitung zubereiten. Milchreis auf Teller verteilen.

3. Verzieren: Erdbeeren dazugeben und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht



bis 20 Min.



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.



aufwändig



bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

