



Erdbeeren
NIEDERTHANNER

*Ich habe fuer Sie ein paar leichte und leckere
Erdbeer - Rezepte zusammengestellt.*

*Viel Spass bei der Zubereitung,
wünscht Ihnen Ihre*

Vroni Niedertanner



Erdbeeren
NIEDERTANNER

Erdbeer Limes

500 g Erdbeeren

150 ml Wasser

100 g Zucker

250 ml Wodka

Saft einer Zitrone

- ❖ Wasser und Zucker aufkochen, Erdbeeren pürieren und dazugeben.
- ❖ Das Ganze noch einmal kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.
- ❖ Wodka und Zitronensaft dazugeben.
- ❖ Dieser Limes ist im Kühlschrank gut 3 Monate haltbar, lässt sich jedoch auch sehr gut aus gefrorenen Früchten zubereiten.

Erdbeer Eiscreme

250 g Erdbeeren
100 g Puderzucker
250 ml Sahne

- ❖ Die Erdbeeren pürieren und den Puderzucker dazugeben.
- ❖ Die Sahne steif schlagen und unter die Fruchtmasse ziehen und anfrieren lassen.
- ❖ Vor dem Servieren noch einmal cremig rühren.

Erdbeer Sauce

1000 g Erdbeeren

250 g Gelierzucker (2:1)

- ❖ Die Erdbeeren pürieren, mit dem Gelierzucker aufkochen und abfüllen.
- ❖ Für diese Dessertsauce kann man auch sehr gut gefrorenes Erdbeerpüree verwenden.

Erdbeer Desert

500 g Naturjoghurt
200 g Sahne
400 g Erdbeeren
Brauner Zucker

- ❖ Die Sahne steif schlagen und unter den Joghurt heben..
- ❖ Dann die Erdbeeren klein schneiden und in Gläser verteilen.
- ❖ Die Joghurt-Sahne-Masse auf die Beeren geben und mit braunem Zucker bestreuen.
- ❖ Bis zum Servieren kühl stellen.

Geeiste Erdbeer bowle

400 g Erdbeeren
200 g Zitronensorbet
400 ml Sekt

- ❖ Die Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und dann in schöne Trinkgläser füllen.
- ❖ Das Zitronensorbet auf die Gläser verteilen und mit eiskaltem Sekt aufgießen.
- ❖ Mit einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.

Erdbeer Cocktail

6 gefrorene Erdbeeren

oder

6 frische Erdbeeren + Eiskwürfel

4 cl Batida de Coco

4 cl Orangensaft

- ❖ Erdbeeren und Eiskwürfel im Standmixer crashen
- ❖ Batida de Coco und Orangensaft zugeben
- ❖ Kurz durchrühren - fertig!

Erdbeer Liqueur

200g Erdbeeren
150g Zucker
200g Sahne
200ml Korn 30 %

- ❖ Die Frischen oder aufgetauten Erdbeeren pürieren und mit dem Zucker und der Sahne aufkochen.
- ❖ Die Flüssigkeit kurz kochen und dann abkühlen lassen.
- ❖ Den Alkohol zugeben und abfüllen.
- ❖ Den Liqueur im Kühlschrank aufbewahren und nach Geschmack mit oder ohne Eiswürfel genießen!
- ❖ gekühlt ist der Erdbeerliqueur einige Wochen haltbar.

Erdbeer Trinkjoghurt

600 g Erdbeeren
200 ml Naturjoghurt
250 ml Milch

- ❖ Vanillezucker und Honig nach Belieben
- ❖ Die Erdbeeren mit allen Zutaten pürieren und sofort servieren.
- ❖ Das Getränk kann auch gut mit aufgetauten Erdbeeren zubereitet werden und sorgt somit im Winter für Vitamine.

Erdbeerquark

400 g Erdbeeren
250 g Quark
200 g Sahne
2 EL Zucker

- ❖ Die Erdbeeren klein schneiden.
- ❖ Die steifgeschlagene Sahne unter den Quark rühren und den Zucker zugeben.
- ❖ Die Erdbeeren unterheben und gleich servieren oder kühlen stellen.

Erdbeer Kompott

2000 g Erdbeeren

1 Liter Wasser

250 g Gelierzucker (1:1)

1 Päckchen Zitronensäure (5g z. B. Dr. Oetker)

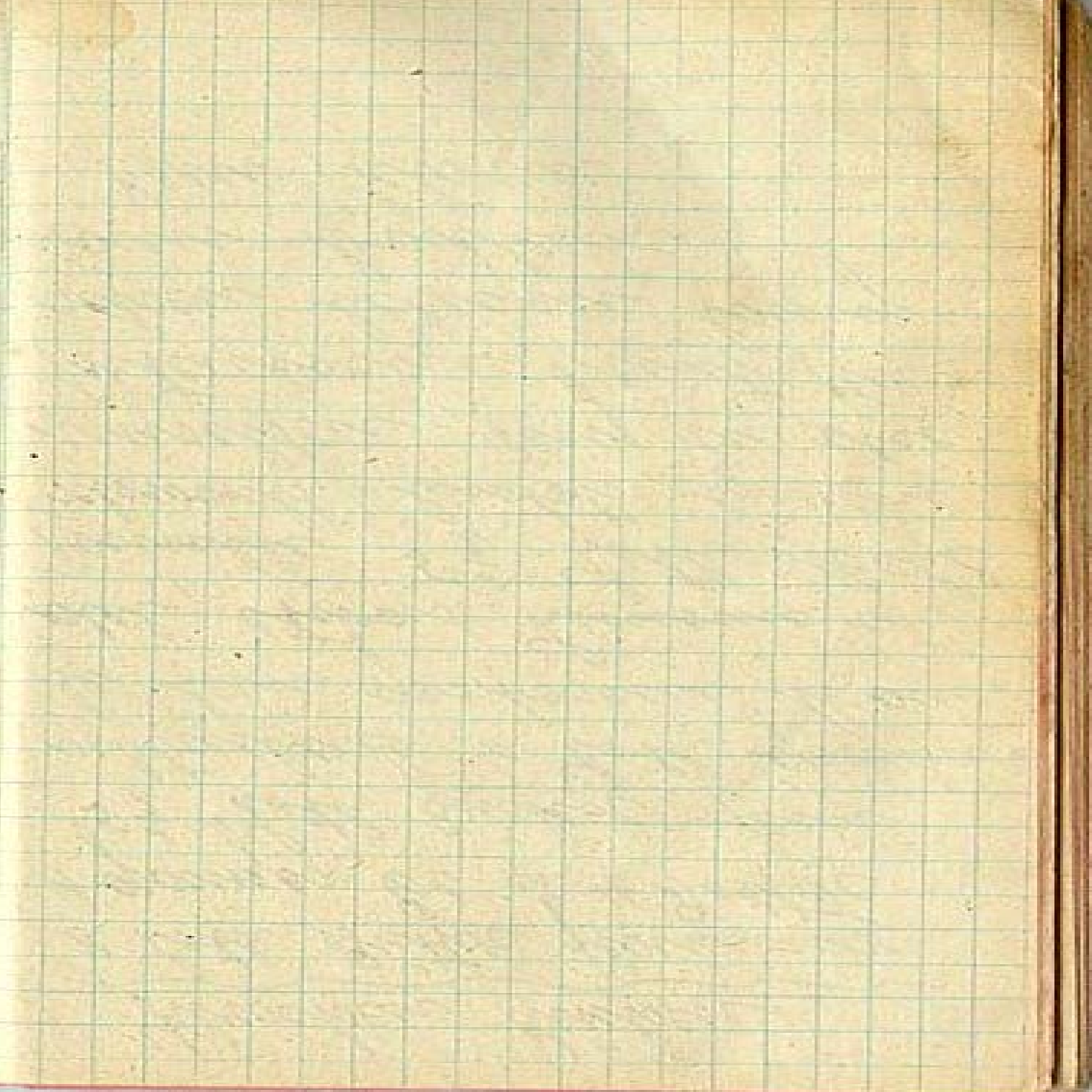
- ❖ Erdbeeren halbieren oder vierteln.
- ❖ Die Früchte mit dem Wasser aufkochen und Gelierzucker und Zitronensäure zugeben.
- ❖ Zwei Minuten kochen lassen.
- ❖ Die Kochzeit bitte nicht verlängern, da die Früchte sonst zu weich werden.
- ❖ Sofort noch heiß in Gläser füllen.
- ❖ Das Kompott passt sehr gut zu Mehlspeisen.

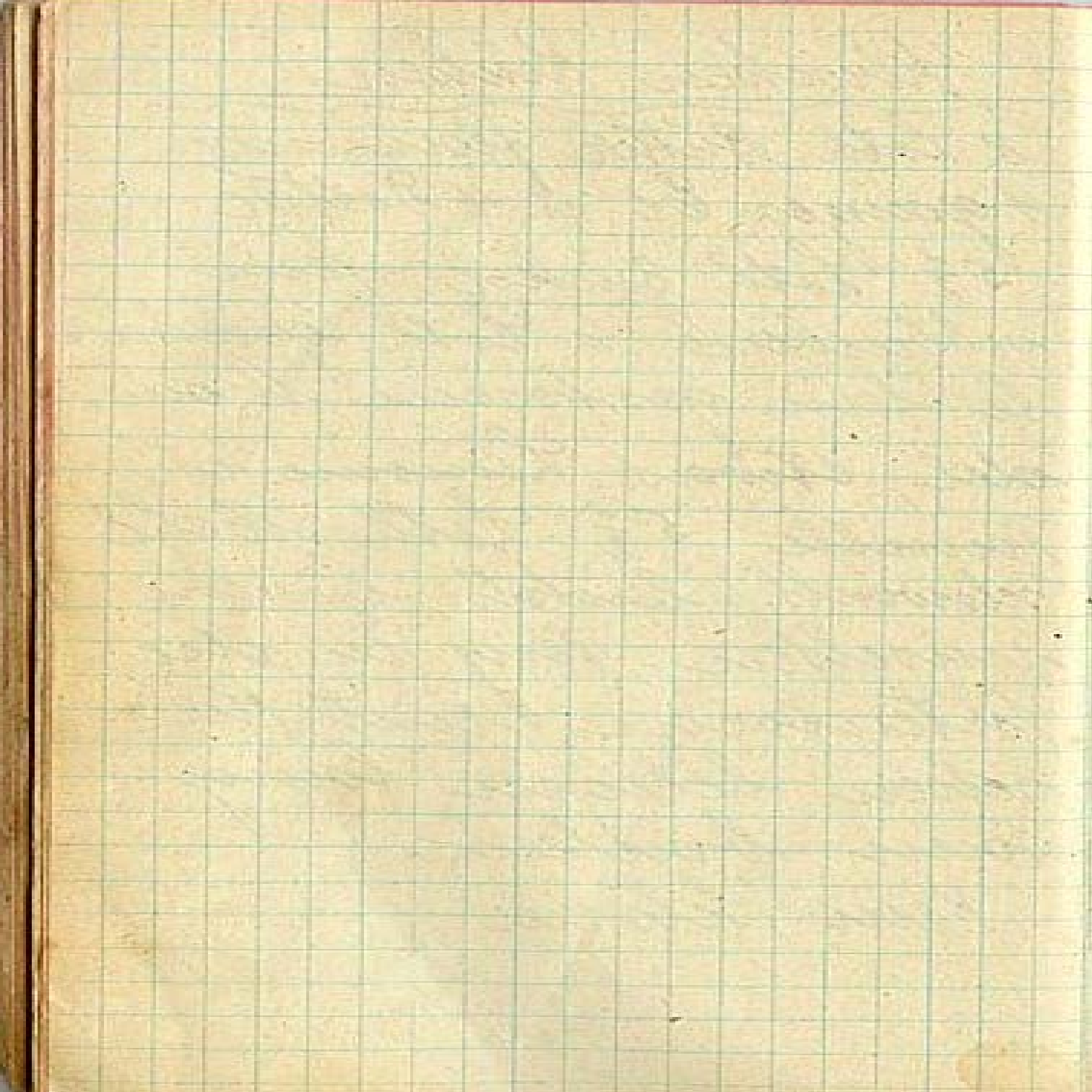
Erdbeer Tiramisu

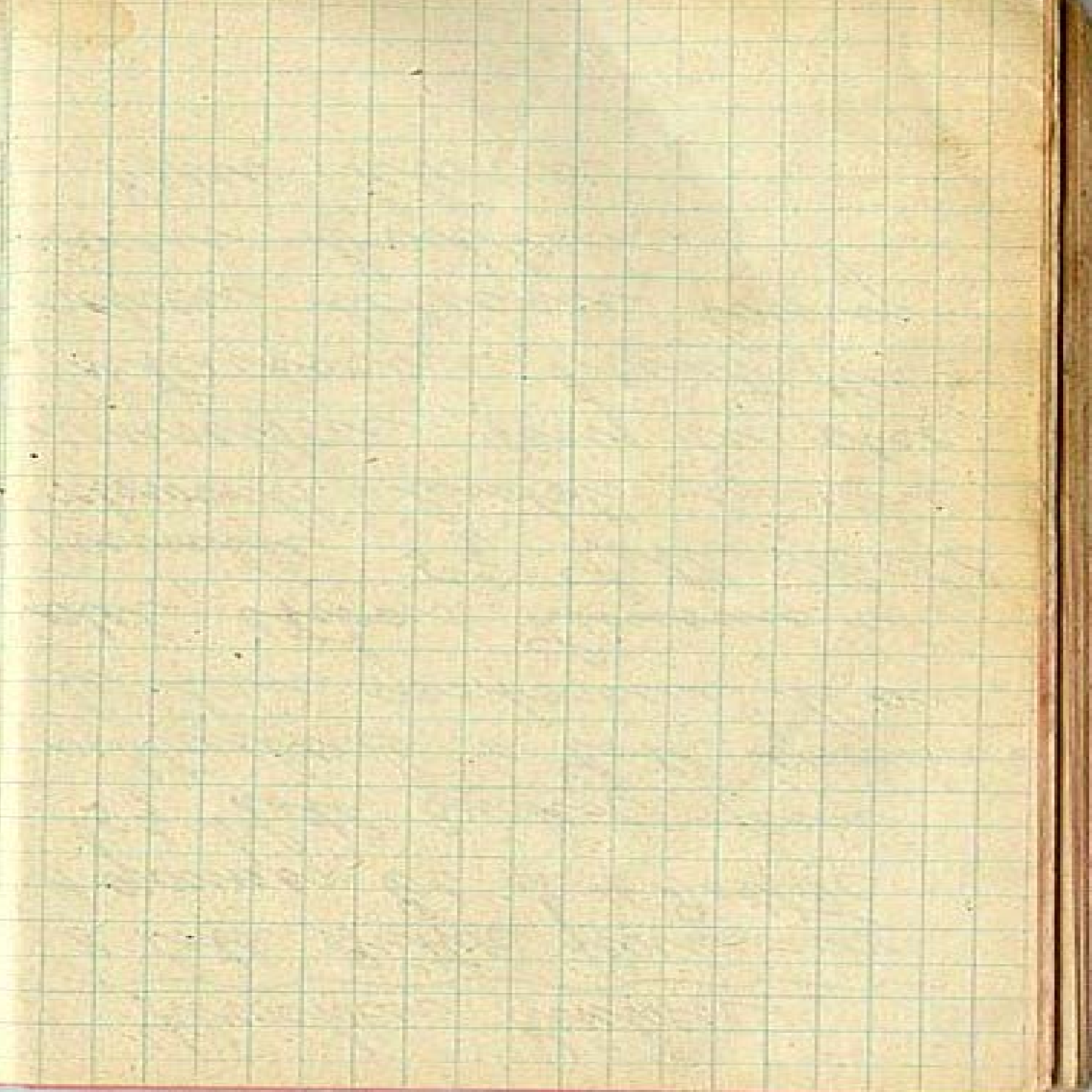
375 g Magerquark
250 g Mascarpone
125 g Schmand
600 g Erdbeeren
100 g Löffelbiskuits

75 g Zucker
2 El Mandelliquer
5 El Erdbeerliker
2 Päck. Vanillezucker
Kakao und Zitronenmelisse

- ❖ Quark, Mascarpone, Schmand, Zucker, Mandelliquer und Vanillezucker zu einer möglichst glatten Masse verrühren.
- ❖ Eine Form mit Löffelbiskuits auslegen und mit Erdbeerlikör beträufeln.
- ❖ Die Creme gleichmäßig darauf verteilen und für eine halbe Stunde kalt stellen.
- ❖ Das Tiramisu mit Kakao bestäuben und mit halbierten Erdbeeren belegen.
- ❖ Mit Zitronenmelisse Blättern garnieren.









Viel Spaß bei der Zubereitung!

Erdbeeren
NIEDERTHANNER

© 2017 Erdbeeren-Niederthanner
Gestaltung sprudel-media

