

## Erdbeer-Muffins

### ZUTATEN:

500 g Erdbeeren, 120 ml Sonnenblumenöl, 400 ml Buttermilch, 2 Eier, 200 g Zucker, 2 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 450 g Mehl, 1 P Backpulver, ½ TL Natron, 100 g gemahlene Mandeln, 1–2 EL Himbeergeist oder Himbeersaft, 100 g Puderzucker

### ZUBEREITUNG:

Erdbeeren waschen, trockentupfen, 6 schöne Früchte beiseitelegen, den Rest entkelchen und in Würfel schneiden. Öl, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Buttermilch miteinander verquirlen, die Erdbeerwürfel hinzugeben. Mehl, Backpulver, Natron und Mandeln gut mischen und unter die Erdbeer-Masse heben. Sofort in Muffin-Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 20–25 Minuten backen. Währenddessen Puderzucker und Himbeergeist/Himbeersaft zu einer zähen Masse verrühren. Den Zuckerguss dick auf die noch heißen Muffins streichen und mit einer halben Erdbeere garnieren. Die Muffins schmecken ganz frisch und noch lau-warm am allerbesten!

## Brie mit gepfeffertem Erdbeeren

### ZUTATEN:

300 g Erdbeeren, 300 g nicht her Brie, Schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 100 ml Sherry

### ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren waschen, trockentupfen, entkelchen und vierteln, den Sherry darüber gießen. Den Brie in etwa 1 cm große Würfel schneiden und mit den Erdbeeren vermischen. Nach Geschmack mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen und kühl servieren.

## Erdbeer-Charlotte

### ZUTATEN:

500 g Erdbeeren, 500 + 100 ml süße Sahne, 200 g Zucker, Saft einer halben Orange, 8 Blatt rote Gelatine, ca. 20 Löffelbiskuits

### ZUBEREITUNG:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen, trockentupfen und die Kelchblätter entfernen. Ca. 10–12 besonders schöne Früchte beiseitelegen, den Rest der Erdbeeren mit einem Pürierstab zerkleinern und mit dem Orangeensaft und dem Zucker vermischen. Die Gelatine in Wasser zerbröckeln lassen und zügig mit der Sahne verrühren. Die Masse kurz in den Kühlschrank stellen. 500 ml Sahne steif schlagen. Die gelochte Erdbeer-Charlotte unter dem Rand mit der Sahne auskleiden. Die Löffelbiskuits in die Mitte füllen und alles abdecken. Die Charlotte mit Sahne und Erdbeeren garnieren.

*Mit den besten Empfehlungen:*

# Deutsche Erdbeeren

*Ist das ein Aroma!*

# Deutsche Erdbeeren

Die Erdbeersaison hat begonnen! Nun reifen die aromatischen roten Früchtchen auf deutschen Feldern und versprechen einen unvergleichlichen Hochgenuss. Denn Heimische Erdbeeren zeichnen sich durch ihren intensiven Geschmack und das unvergleichliche Aroma aus. Lassen Sie sich verführen – von dem unschlagbaren Aroma dieser wunderbaren Frucht!

*Reife Früchte Volle Freude!*

Kein anderes Obst wird in Deutschland so geschätzt. Denn mit dem Beginn der Erdbeersaison im Sommer...

Erdbeeren aus Deutschland sind köstlich. Denn der Erdbeerbauer in Ihrer Nähe erntet die Früchte immer reif, wenn sie ihr einzigartiges Aroma voll ausgebildet haben. Eine schonende Ernte, die richtige Lagerung und kurze Wege zum Verbraucher sind beste Voraussetzungen für den Erhalt des Aromas und der wertvollen Inhaltsstoffe.

*Von Frankreich nach Europa gebracht*

Die heute bekannte Erdbeere hat ihren Ursprung in Amerika. Wahrscheinlich hat ein französischer Mähdarsteller und Hobbygärtner die ersten Ableger einer nischen Erdbeere mit großen, dunkelroten Früchten vor gut 300 Jahren nach Europa gebracht. Aus wiederholten zufälligen Kreuzungen mit der kleinen amerikanischen Scharlac-erdbeere sind schließlich in französischen Gärten unsere heutigen großfruchtigen Erdbeeren entstanden. Mittlerweile gibt es weltweit mehr als 1.000 Sorten! Aber nur einige wenige entsprechen in Größe, Farbe, Festigkeit, Geschmack und Ernteleistung den Erwartungen von Anbauern und Genießern gleichermaßen und werden deshalb in den Erdbeerplantagen angebaut.

*Gesundheit genießen*

Einst wurde die Erdbeere nur den Adeligen vorbehalten. Schon im 17. Jahrhundert wurde nicht nur das Aussehen, sondern auch der Gesundheitswert der Frucht schätzt, so dass sie in keinem Klostergarten fehlen durfte. In der Volksmedizin werden Erdbeeren als wirksames Mittel gegen Bluthochdruck und Herz-Kreislauferkrankungen eingesetzt. Wer Erdbeeren genießt, genießt Gesundheit!

Beim Kauf achten Sie am besten auf frische, knackig grüne Kelchblätter. Nur dann ist die Frucht frisch! Bewahren Sie ihre Erdbeeren im Kühlschrank auf. Etwa eine Stunde vor dem Verzehr nehmen Sie die prallen roten Früchte dann heraus, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

*Übrigens:*

Erdbeeren immer erst waschen und danach die Stiele entfernen! So kann kein Wasser in die Früchte eindringen und das volle Aroma der prallen Beeren bleibt erhalten.

*Ist das ein Aroma!*