



## Die Boten des Sommers

Wer Erdbeeren schätzt, muss Himbeeren lieben! Der aromatische, süß-säuerliche charakteristische Geschmack der reifen Früchte ist der Inbegriff von Sommer und Sonne. Mit ihrer leuchtenden Farbe und dem unnachahmlichen Aroma sind Himbeeren Genuss pur: Saftige Kügelchen, die nur durch vorsichtiges Pflücken ihre Struktur behalten, im Mund aber bei leichtem Druck gegen den Gaumen platzen und ihr köstliches Aroma freigeben. Vollgeerntet entfalten die saftigen Früchte ihren besten Geschmack.

## Die Dessertfrucht

Kaum eine andere Frucht so für die Zubereitung geeignet wie Himbeeren für Frischschmecker. Man kann die Früchte aber auch zu einem hoch aromatischen Eis oder Sorbet verarbeiten. Fein ist das Aroma eines Himbeergeistes und als Sirup verfeinert die Himbeere prickelnde Sommergetränke. Nicht zu vergessen der Klassiker schlechthin: Heiße Himbeeren zu Vanilleeis... Probieren Sie doch einmal eines unserer unschlagbaren Rezepte aus! Sie werden begeistert sein.

## Vom Heilkraut zur Gourmet-Frucht

Etwa im vierzehnten Jahrhundert begannen die Mönche und Nonnen in den Klöstern, die europäische Waldhimbeere als Heilpflanze zu kultivieren. Schon bald merkten sie, dass die kleinen roten Früchte nicht nur gesund waren, sondern auch einen unvergleichlich feinen Geschmack hatten. So begannen sie, die Fruchtgröße durch Selektion und Kreuzung zu verbessern. Unsere heutigen großfruchtigen Kultursorten sind das erfolgreiche Resultat dieser Jahrhunderte dauernden Arbeit.



Aber auch bei der Ernte sind Sie sehr empfindlich. Die Früchte müssen vorsichtig geerntet werden, um die Struktur zu erhalten. Deshalb empfiehlt es sich, Himbeeren immer frisch aus der Region zu kaufen und bald zu verzehren.

MIT DEN BESTEN EMPFEHLUNGEN:

# Heimische Himbeeren





# Himbeer Schichtspeise

## Zutaten:

500 g Himbeeren  
2x 2 EL Zucker  
1 Becher Schmand  
1 Becher Joghurt  
2 P Vanillinzucker  
1 TL Zitronensaft  
1 Beutel Gelierfix

## Zubereitung:

Die Himbeeren mit 2 EL Zucker pürieren. Schmand, Joghurt und Gelierfix mit dem Püree verrühren. Anschließend Vanillinzucker, Zitronensaft und Himbeeren mit dem Schmand abwechselnd in die Schichten geben.



# Fruchtig-scharfe Himbeermarmelade

## Zutaten:

1 kg Himbeeren  
500 g Gelierzucker 1:2  
2 Limetten  
1 daumendicke Ingwerwurzel  
ggf. ½ TL Agar-Agar

## Zubereitung:

Die Ingwerwurzel schälen und fein hacken, Limetten schälen und Saft pressen. Die Himbeeren mit dem Saft und dem Ingwer pürieren. Limettenschalen und Ingwer in den Püree geben und durch ein Sieb streichen. Den Püree mit dem Gelierzucker und dem Agar-Agar zum Kochen bringen. (Wird der Agar weggelassen, ist die Marmelade etwas weniger fest.) Die Marmelade vier Minuten sprudelnd kochen, dann sofort in saubere Schraubdeckelgläser füllen. Die verschlossenen Gläser für ca. 10 Minuten auf den Kopf stellen, dann wieder umdrehen und auskühlen lassen.



# Sommer-

genuss pur

# Himbeer-Käse-Tarte

## Zutaten:

250 g Mehl, 125 g Butter  
90 g Zucker, 1 Prise Salz  
2 EL Hefe  
50 g Quark  
80 g Eier, 1 Prise Salz  
200 g Beeren, 1 Ei  
250 g Teig

## Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz verkneten und in eine Kugel formen. Die Kugel in Folie gewickelt eine Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Fläche dünn ausrollen. Den Boden einer Springform mit Backpapier belegen, den Rand einfetten. Dann die Form mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und im auf 175 °C vorgeheizten Backofen 5–10 Minuten vorbacken. Währenddessen Quark mit Zucker, Salz, Sahne und Eiern verrühren. Zum Schluss die Himbeeren vorsichtig unterheben. Den vorgebackenen Teigboden aus dem Ofen nehmen, dünn mit Konfitüre bestreichen und die Käse-Himbeer-Masse darauf verteilen. Gleich wieder in den Backofen schieben und in ca. 30 Minuten fertig backen. Am besten lauwarm mit einer Kugel Vanilleeis genießen.

