

Erdbeermuffins

ZUTATEN:

250 g Erdbeeren, 100 g Zucker, 1 P. Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 60 ml Öl, 220 g Mehl, 3 TL Backpulver, 50 g gemahlene Mandeln, 200 ml Buttermilch, 2 cl. Himbeergeist, Papierförmchen für Muffins, Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG:

Erdbeeren waschen, putzen, trocken tupfen, in Stücke schneiden und beiseite stellen. Backofen auf 175 °C vorheizen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Öl mit dem Ei schaumig schlagen. Himbeergeist und Buttermilch dazugeben und gut vermischen. Mehl, Backpulver und Mandeln miteinander vermengen, zu der Teigmischung geben und locker unterheben. Die Erdbeeren kurz in Mehl wenden und unter den Teig heben.

Die Papierförmchen in ein Muffinblech setzen und zu 2/3 mit Teig füllen. Backzeit: 20-25 Minuten. Die Muffins am besten lauwarm mit Puderzucker bestäubt servieren.

Beschwipste Erdbeerkonfitüre

ZUTATEN:

1 kg Erdbeeren, 1 kg Gelierzucker und einer unbehandelten Zitronenschale (Zitronen Back), 1 P. Zitronensäure (z. B. „Rote Grütze“) oder weißer Rum

ZUBEREITUNG:

Die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. In einem großen Topf mit dem Gelierzucker vermischen und ca. 1 Stunde durchziehen lassen. Dann Zitronensaft, -schale und Zitronensäure dazugeben und das Ganze bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Mindestens vier Minuten sprudelnd kochen lassen, dabei den Schaum mit einer Kelle abschöpfen. Dann sofort in bereitgestellte Marmeladengläser füllen. Vor dem Verschließen einen Schuss Likör oder Rum dazugeben und die Gläser für etwa fünf Minuten auf den Kopf stellen. Wieder umdrehen und abkühlen lassen. Figurbewusste können das Rezept auch mit Gelierzucker 2:1 kochen, allerdings verliert die Konfitüre dann schneller die schöne rote Farbe.

Erdbeeren in Weinaspik

ZUTATEN:

1.000 g Erdbeeren, 10 Blatt weiße Gelatine, 500 ml Rosé-Wein, 200 g Zucker, 200 ml Schlagsahne, 1 P. Sahnesteif, 1 P. Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

Eine eckige Kuchenform mit Frischhaltefolie auslegen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, die Kelchblätter entfernen. Einige schöne Früchte für die Dekoration beiseite nehmen. Die übrigen Früchte vierteln und in die aus der Weinaspikform ein-schichten.

Nun den Weinaspik erwärmen (in einem Wasserbad), bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine in dem Weinaspik-Lösung einrühren, bis sie gelöst ist, abkühlen lassen. Die Schlagsahne steif schlagen. Die Weinaspik-Gelatine mit der Schlagsahne füllen, bis die Weinaspikform gefüllt ist. Die Weinaspikform in den Kühlschrank stellen, bis sie fest wird.

Den Weinaspik mit Sahnesteif vermischen. In der Weinaspikform die Sahne damit steif schlagen. Nun den Weinaspik auf eine Platte stürzen und mit der Schlagsahne den beiseite gestellten Erdbeeren garnieren. Ein kühler Genuss besonders in heißen Tagen!

© Bundesfachgruppe Obstbau
Claire-Waldoff-Str. 7
10117 Berlin
www.obstbau.org
Artikel-Nr.: 99

Deutsche Erdbeeren



Ein Fruchtraum



Das Warten hat sich gelohnt!

Jetzt gibt es sie wieder: Köstliche deutsche Erdbeeren. Denn Erdbeeren aus Deutschland zeichnen sich durch ihren intensiven Geschmack und das unvergleichliche Aroma aus. Voraussetzung für diese Qualitätseigenschaften sind die kurzen Wege zwischen Erzeuger und Verbraucher. Denn es gilt: Je frischer die Erdbeere, desto besser ist ihr Aroma und ihr Geschmack.

Gesundheit genießen

Bereits die Römer waren Erdbeer-Genießer – als Delikatesse war sie jedoch nur den Adligen vorbehalten. Und schon damals wurde nicht nur das ausgesprochen leckere Aroma, sondern auch der Gesundheitswert der roten Früchte geschätzt: Sie wirken wundheilend, stoffwechselanregend und habend. In der Volksmedizin gelten Erdbeeren wegen ihrer Kombination von Eisen, Vitamin C und F als wirksames Mittel gegen Blutarmut. Mit einer Erdbeere genießt, genießt Gesundheit!



Kleine Frucht - Ganz groß!

Die Römer mussten sich noch mit den kleinen Walderdbeeren „begnügen“. Unsere schöne, großfruchtige Erdbeere hingegen ist erst vor ca. 200 Jahren aus einer zufälligen Kreuzung von zwei amerikanischen Wildarten hervorgegangen. Bis heute sind daraus mehr als 1.000 verschiedene Sorten gezüchtet worden. Doch nur wenige entsprechen in Aroma, Farbe, Größe und Fruchtfestigkeit den Qualitätsansprüchen der Verbraucher. Sie werden von den Erdbeerbauern in Ihrer Region mit größter Sorgfalt angebaut und kommen frisch gepflückt auf die Ladentheke. Damit Sie mit allen Sinnen genießen können!

Immer frisch auf den Tisch

Die Erdbeere ist eine leicht verderbliche Obstart. Deshalb sind eine schonende Behandlung, kurze Lagerung und schnelle Verarbeitung Voraussetzungen für den Erhalt des Aussehens, des Aromas und der Inhaltsstoffe. Achten Sie darauf: Wenn die Kelchblätter frisch und knackig grün sind, ist auch die Frucht frisch! Bitte Erdbeeren deshalb immer im Kühlschrank aufbewahren und erst eine Stunde vor dem Verzehr herausnehmen, damit sie ihr volles Aroma entfalten können.

Übrigens:

Die besten Erdbeeren werden ganz früh am morgen geerntet. Deshalb beginnt die Ernte der prallen süßen Früchte gleich nach Sonnenaufgang, wenn es noch schön kühl ist. In der Mittagshitze, wenn die Früchte weich und empfindlich sind, ruht dann die Ernte.

