

*Buchholz-Hof* 🍓

# Erdbeer-Rezepte

## ■ Leckerer mit Erdbeeren

### **Erdbeertorte mit Mascarpone**

150 g Amarettini, 100 g flüssige Butter, 500 g Erdbeeren, 6 Blatt Gelatine, 1 Zitrone, 100 ml Apfelsaft, 500 g Mascarpone, 200 g Vollmilchjoghurt, 120 g Zucker, 100 g Mandelblätter

Amarettini zerbröseln, mit Butter verkneten. Eine Backform mit Backpapier auslegen und Masse als Boden festdrücken. 10 Erdbeeren zur Seite legen, den Rest würfeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitrone waschen, 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen. Apfelsaft erhitzen, Gelatine darin auflösen. Mascarpone, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale verrühren. 2 Eßl davon in den Apfelsaft rühren, dann die Mischung unter die Creme heben. Gewürfelte Erdbeeren dazugeben. Creme auf dem Boden verteilen. Über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag Mandeln in der Pfanne ohne Fett rösten, übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden. Kuchen aus der Form nehmen, Rand mit Mandeln verzieren, Torte mit Erdbeeren dekorieren.

### **Knuspertorte mit Erdbeer-Sahne-Füllung**

Für den Boden 400 g Tiefkühlblättertorte

Für den Belag 4 Blatt Gelatine, 2 Eßl Himbeergeist,  $\frac{3}{4}$  l Schlagsahne, 2 TL Zucker, 1 kg Erdbeeren Für die Glasur 200 g Erdbeermarmelade, 2 Eßl Himbeergeist, 175 g Puderzucker, 2 Eßl Zitronensaft, 15 g weiche Butter

Blättertorte auftauen, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Drei Böden à 26 cm Durchmesser ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 15 min backen. Auskühlen lassen. Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser einweichen, und in leicht erwärmtem Himbeergeist auflösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. 2 Eßl Sahne unter die Gelatine rühren, nach und nach die restliche Sahne unterheben. Kalt stellen. Erdbeeren halbieren. Für die Glasur die Marmelade mit Himbeergeist verrühren, einen Tortenboden mit der Mischung bestreichen. Puderzucker in Schüssel sieben, mit Zitronensaft und weicher Butter glatt rühren. Tortenboden damit glasieren. In zwölf Stücke schneiden und als Deko zur Seite stellen. Den zweiten Tortenboden mit  $\frac{1}{3}$  der Sahne bestreichen und mit der Hälfte der Erdbeeren belegen. Den dritten Tortenboden daraufsetzen mit dem Rest der Sahne bestreichen und mit den restlichen Erdbeeren belegen. Die glasierten Tortenstücke schräg auf die Sahne setzen.

### **Erdbeer-Röllchen**

Teig: 125 g Butter, 50 g Zucker, 50 g Blütenhonig, 100 g Mehl, 3 Eßl Apfelsaft

Füllung: 250 g Erdbeeren, ½ l Schlagsahne, 1 Sahnesteif, 1 Eßl Zucker

Butter im Topf zerlassen. Bei geringer Hitze Zucker und Honig dazugeben, rühren. Mischung abkühlen lassen, dann das Mehl portionsweise dazugeben, zuletzt den Apfelsaft. Backblech mit Backpapier auslegen, Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen auf das Blech setzen. Abstand lassen. Im Vorgeheizten Backofen bei 200° ca 8 min backen. Die Teigkreise noch warm um den Griff eines mit Butter bestrichenen Kochlöffels wickeln. Abstreifen und abkühlen lassen. Erdbeeren zerkleinern, Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen, Erdbeeren untermischen. Masse in Spritzbeutel geben und Röllchen damit füllen. Sofort servieren.

### **Erdbeeren mit Schafskäse und schwarzem Pfeffer**

Schafskäse in Würfel schneiden, Erdbeeren in Viertel schneiden, um die Käsewürfel verteilen. Mit frisch gemahltem Pfeffer würzen.

### **Schichtdessert**

500 g Erdbeeren, 500 g Joghurt, 1 Eßl Zitronensaft, ½ Tl abgeriebene Zitronenschale, 100 g Zucker, 4 Eßl gemahlene Haselnüsse

Erdbeeren halbieren, Joghurt, Zitronensaft, Zitronenschale und Zucker verrühren. In vier hohe Gläser schichtweise Erdbeeren, Haselnüsse und Joghurt füllen. Die oberste Schicht mit Erdbeeren dekorieren.

### **Avocados mit rotem Püree**

200 g Himbeeren, 300 g Erdbeeren, 3 Eßl Himbeergeist, 150 g Puderzucker, 4 Avocados, Saft von 3 Zitronen, 125 g Puderzucker, ¼ l Schlagsahne, einige Erdbeeren zum dekorieren.

Himbeeren und Erdbeeren mit Himbeergeist und der Hälfte des Puderzuckers pürieren. Kalt stellen. Avocados halbieren, Stein entfernen. Das Fruchtfleisch herauslösen und mit Zitronensaft und restl. Puderzucker pürieren. Schlagsahne steif schlagen und unter das Avocadopüree heben. Die Avocados mit dem Püree füllen und Beerenpüree darübergeben. Mit Erdbeeren dekorieren