

Süße Erdbeer-Ideen



Qualität ist das beste Rezept.



ca. 5 Gläser

Zutaten:

150 g Joghurt

100 ml kalte Milch

$\frac{1}{8}$ l flüssiges Schlagobers

1 Pck. Dr. Oetker Paradies-
creme Erdbeer

250 g klein geschnittene
Erdbeeren

20 g zerbröselter Baiser
(Windbäckerei)



Himmliches Erdbeer-Dessert

Joghurt mit Milch und Schlagobers in eine Rührschüssel geben. Das Cremepulver dazugeben und mit dem Handmixer (Rührstäbe) nach Packungsanleitung aufschlagen. Creme mit Erdbeeren und Baiser in Dessertgläser schichten und bis zum Servieren kalt stellen.





4 Gläser



Dessertböden:

50 g zerbröselte Butterkekse

20 g flüssige Butter

Erdbeer-Topfen-Creme:

125 g pürierte Erdbeeren

250 g Speisetopfen (10 %)

60 g gesiebter Staubzucker

1/4 l Milch

2 Beutel Dr. Oetker

Schlagschaum (1 Pck.)

Zum Dekorieren:

125 g klein geschnittene Erdbeeren

übrige Streusel

4 Erdbeerhälften

4 Stk. Dr. Oetker

Feine Dekorblüten

Geschichtetes Erdbeer-Topfen-Dessert

Die Keksbrösel mit Butter gut vermischen. 3/4 der Streusel in die Gläser aufteilen und leicht andrücken. Die übrigen Streusel zum Dekorieren zur Seite geben.

Erdbeerpüree mit Topfen und Staubzucker verrühren. Milch mit Schlagschaumpulver mit dem Handmixer (Rührstäbe) aufschlagen und unterrühren. Die Creme in die Gläser aufteilen.

Die Erdbeeren dekorativ darauf verteilen und mit den übrigen Streuseln bestreuen.

Die Desserts kalt stellen und vor dem Servieren mit Erdbeerhälften und Dekorblüten dekorieren.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:

-  gelingt leicht
-   etwas Übung erforderlich
-    aufwändig

-  bis 20 Min.
-  bis 40 Min.
-  bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne
Stand-, Back- und Kühlzeit



Schnell, einfach & Zuckersparend.



Als kleines Extra sind in jeder Packung 12 selbstklebende Etiketten beige packt.

Dr. Oetker Gelierfix gibt Ihnen nicht nur bei den Früchten die freie Wahl, sondern auch bei der Zuckersorte. Wählen Sie je nach Vorliebe aus **weißem, braunem, Rohr- oder Fruchtzucker**.

Erhältlich bei Billa, Merkur, Interspar, Eurospar und Adeg.



ca. 7 Gläser
à 200 ml



Grundrezept:

1 kg fein geschnittene
Erdbeeren

500 g Dr. Oetker Gelierzucker
für Erdbeer Konfitüre (1 Pkg.)

Erdbeer-Konfitüre

Für das Grundrezept Erdbeeren mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: **mind. 3 Min.**

Die heiße Konfitüre randvoll in Gläser füllen und verschließen.

Variante mit Holunderblüten-Sirup

Die Konfitüre vom Herd nehmen und den Sirup einrühren.

Variante mit Pfefferminztee

Den Pfefferminztee mit Wasser übergießen und nach Packungsanleitung ziehen lassen. Die Beutel entnehmen und ausdrücken. Die Erdbeeren mit Tee und Gelierzucker verrühren und wie im Grundrezept angegeben zubereiten.

Variante mit Ingwer

Erdbeeren mit Ingwer und Gelierzucker verrühren und wie im Grundrezept angegeben zubereiten.



TIPP:



Variante mit Holunderblüten- Sirup:

100 ml
Holunderblüten-Sirup

Variante mit Pfefferminztee:

2 Beutel
Pfefferminztee,
100 ml kochendes
Wasser

Variante mit Ingwer:
30 g fein gehackter
Ingwer



ca. 30 Gläser

Zutaten:

1 kg Erdbeeren

50 g Zucker

5 g Dr. Oetker
Zitronensäure (1 Pck.)

4 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker

3/4 l Weißwein

1,5 l Rhabarbernektar

3/4 l Sekt oder Prosecco



Erdbeer-Rhabarber- Bowlle

TIPP:

Die Bowlle evtl. bei
Bedarf nachsüßen.

Die Erdbeeren halbieren oder vierteln und in ein Bowllegefäß geben. Zucker mit Zitronensäure und Vanillin-Zucker vermischen, den Wein dazugeben und mind. 2 Std. kalt stellen.

Den Ansatz mit Rhabarbernektar und Sekt oder Prosecco aufgießen. Die Bowlle kalt servieren.



ca. 9 Gläser
à 370 ml



Marillen-Marmelade:

500 g in Stücke geschnittene
Marillen

160 g Dr. Oetker Super
Gelierzucker 3:1

2,5 g Dr. Oetker
Zitronensäure (½ Pck.)

Erdbeer-Marmelade:

500 g halbierte Erdbeeren

160 g Dr. Oetker Super
Gelierzucker 3:1

2,5 g Dr. Oetker
Zitronensäure (½ Pck.)

Marillen-Erdbeer- Schichtmarmelade

Für die Marillen-Marmelade Marillen mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: mind. 3 Min.

Vom Herd nehmen, die Zitronensäure einrühren und kurz überkühlen lassen. Die heiße Marmelade halbvoll in Gläser füllen.

Für die Erdbeer-Marmelade Erdbeeren mit Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Kochzeit: mind. 3 Min.

Vom Herd nehmen, die Zitronensäure einrühren und kurz überkühlen lassen. Die heiße Marmelade randvoll auf die Marillenmarmelade in Gläser füllen und verschließen.



DAS
Marillen-
BUCH



Schnelles
Backen



Mmmmmh
Marillen!



DAS Marillen-**BUCH** um €11,99

Sie sehen zum Anbeißen aus, duften herrlich und schmecken hervorragend. Alle, die nicht genug von dieser gold-orangen Sommerfrucht bekommen können, liegen beim neuen Dr. Oetker Rezeptbuch genau richtig.

Bestellservice:

Tel.: 04242 55 4 54-33

E-Mail: service@oetker.at



www.oetker.at

Qualität ist das beste Rezept.