



Kathrin Ertl

# Beerenstark!

Süßes aus heimischen Beeren

Jan Thorbecke Verlag

**VERLAGSGRUPPE PATMOS**

**PATMOS  
ESCHBACH  
GRUNEWALD  
THORBECKE  
SCHWABEN**

Die Verlagsgruppe  
mit Sinn für das Leben

Für die Schwabenverlag AG ist Nachhaltigkeit ein wichtiger Maßstab ihres Handelns.  
Wir achten daher auf den Einsatz umweltschonender Ressourcen und Materialien.

Alle Rechte vorbehalten

© 2015 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern  
[www.thorbecke.de](http://www.thorbecke.de)

Umschlaggestaltung: Finken & Bumiller, Stuttgart

Alle Abbildungen: StockFood GmbH, München

Rezepttexte: StockFood Rezepte-Team (Cathrin Fischer, Elisabeth Gerich und Kathrin Ertl)

Druck: Beltz Bad Langensalza GmbH, Bad Langensalza

Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-0636-6



## Inhalt



Einleitung 6

Gelöffelt & eiskalt 8

Klein & fein 18

Warm & überbacken 34

Gebacken & gefüllt 46

# Sommerzeit ist Beerenzeit!

Die Vielfalt an Beeren lässt eigentlich keine Wünsche offen: Süße Himbeeren, sauer-spritzige Johannisbeeren, säuerliche Stachelbeeren, aromatische Brombeeren, köstlich süße Erdbeeren oder saftige Heidelbeeren machen in Desserts und Kuchen eine gute Figur. Sie lassen sich mit sahnigen Cremes bestens kombinieren und sorgen für den fruchtigen Kontrapunkt. Meist schmecken frisch verarbeitete Früchte am besten, aber mit Tiefkühlfrüchten oder getrockneten Beeren lässt sich der Sommer wunderbar verlängern. Bei vielen Rezepten sind die Beeren gegeneinander austauschbar, sodass Ihrer Experimentierlaune keine Grenzen gesetzt sind.

Genießen Sie Trifles, Parfaits, Crumbles, Tartes und Kuchen und lassen Sie es sich dabei richtig gut gehen!



# Erdbeer-Tapioka-Sommersuppe

Tapioka wird aus Maniokwurzeln hergestellt und ist eine fast geschmacksneutrale Stärke. Falls Sie es nicht bekommen können, verwenden Sie Sago oder Speisestärke. Letztere muss jedoch nicht eingeweicht werden.

40 g Tapioka  
400 ml Kokosmilch  
100 ml Kokossahne  
80 g Zucker  
500 g frische Erdbeeren  
400 g Wassermelonen-  
fruchtfleisch  
1–2 EL Zitronensaft  
ca. 200 ml Apfelsaft  
Minze, zum Garnieren

## Für 4 Personen

Zubereitungszeit:

20 Minuten

Einweichen und Garen:

ca. 30 Minuten

Kühlzeit: mind. 1 Stunde

Tapioka in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser bedecken und ca. 10 Minuten einweichen.

Die Kokosmilch mit der -sahne und 4 EL Zucker aufkochen lassen, den Herd auf kleinste Stufe zurückschalten, die Tapiokaperlen zufügen und unter Rühren etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Perlen durchsichtig sind. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und klein schneiden. Die Melone würfeln. Beides mit dem Zitronensaft, dem übrigen Zucker und etwas Apfelsaft im Mixer fein pürieren. Die Tapiokaperlen unterrühren und je nach gewünschter Konsistenz noch Apfelsaft ergänzen. Die Suppe bis zum Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen. Auf Schüsseln verteilen und mit Minze garniert servieren.



# Heidelbeer-Trifle

Trifles sind lecker und machen optisch viel her. Statt der Heidelbeeren können Sie natürlich auch andere Früchte verwenden. Kinderfreundlich ist die Variante ohne den Portwein.

## **Für den Biskuitteig:**

3 Eier  
75 g Zucker  
50 g Butter  
1 Prise Salz  
75 g Mehl  
Weiche Butter und Mehl,  
für die Backform  
60 ml weißer Portwein

## **Für die Früchte:**

300 g Heidelbeeren  
Saft und Zesten von  
1 Orange  
2 EL Zucker

## **Für die Creme:**

200 g Quark  
2 EL Vanillezucker  
100 g Sahne

## **Für 4 Personen**

Zubereitungszeit:

1 Stunde

Backzeit: ca. 25 Minuten

Ruhezeit: mind. 2 Stunden

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Für den Biskuit die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker hell-schaumig schlagen. Den Portwein unterrühren. Die Butter schmelzen. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Mehl über die Eigelb-Zucker-Masse sieben, die flüssige Butter und ein Drittel des Eischnees unterrühren. Den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Boden einer Kastenform einfetten und mehlen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen in 20–25 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Auf ein Kuchengitter stürzen, den warmen Biskuit nach Belieben mit dem Portwein beträufeln und vollständig auskühlen lassen. (Am besten am Vortag backen.)

Die Beeren abbrausen und abtropfen lassen. Mit dem Orangensaft, den Zesten und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen.

Für die Creme den Quark mit dem Zucker cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter den Quark ziehen. Etwa die Hälfte der Creme in die Gläser füllen. Den Biskuit würfeln und die Hälfte davon auf die Creme setzen. Die Hälfte der Beeren mit etwas Saft darübergerben und den Vorgang wiederholen, bis alle Zutaten eingeschichtet sind.

Am besten vor dem Servieren etwa 15 Minuten kalt stellen.

