

INHALT



Erdbeer-Joghurt-Smoothie	5
Erdbeer-Melonen-Suppe	6
Erdbeer-Joghurt-Eis	9
Joghurt-Zitronen-Mousse	10
Erdbeer-Eistee	13
Erdbeersirup	14
Eton Mess	17
Rhabarber-Erdbeer-Kompott	18
Panna Cotta mit Erdbeermousse	21
Mini-Cheesecakes	22
Erdbeer-Cupcakes	25
Hippentüten mit Erdbeersahne	26
Erdbeer-Tiramisu	29
Schokopfannkuchen mit Erdbeeren	30
Erdbeertörtchen mit Holunder	33

Erdbeerkrapfen	34
Financier	37
Butterkuchen mit Erdbeeren	38
Pavlova	41
Erdbeerkuchen	42
Schachbrettkuchen	45
Erdbeertarte	46
Prosecco-Torte	49
Gefrorener Käsekuchen	50
Ravioli mit Erdbeerfüllung	53
Erdbeercarpaccio mit Nougat	54
Erdbeer-Chutney	57
Erdbeer-Salsa	58
Rucola-Erdbeer-Salat	61
Frühlings-Bagel	62



ERDBEER- JOGHURT-EIS



—◆◆— 200 g Erdbeeren, Saft von ½ Zitrone, 2 EL flüssiger Honig, 400 g Joghurt, 60 g Puderzucker, 200 g Sahne.
Ergibt ca. 8 Stück —◆◆—

Die Erdbeeren putzen und fein pürieren. 1 EL Zitronensaft und den Honig unterrühren. Den Joghurt mit dem Puderzucker und dem übrigen Zitronensaft verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Das Erdbeerpüree auf den Joghurt geben und vorsichtig einmal durchrühren. Die Masse auf etwa 8 Eisförmchen verteilen und etwa 1 Stunde im Gefrierfach einfrieren. Die Eisstiele einstecken und das Eis in weiteren 4 Stunden gefrieren lassen.

MINI-CHEESECAKES



← 60 g Butter, 120 g Haferkekse, 300 g Quark, 150 g Frischkäse, 75 g Zucker, 2 EL Vanillezucker, 100 ml Limettensaft, 1 TL Limettenschale, 10 g Speisestärke, 2 Eier, 200 g Erdbeeren, 2 EL Puderzucker, 3–4 EL Orangensaft. Ergibt 6 Stück →

Die Butter schmelzen. Die Kekse fein zerkleinern und anschließend mit der Butter vermischen. ♦ Den Backofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen. 6 Dessertringe aus Edelstahl (ca. 9cm Ø) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Die Keksmasse auf die Ringe verteilen und gut mit einem Löffel andrücken. Kalt stellen. ♦ Den Quark mit dem Frischkäse, dem Zucker und dem Vanillezucker glatt rühren. Den Limettensaft, die -schale und die Stärke unterrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Die Käsecreme auf den Böden verteilen und die Cheesecakes im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten lang backen. Auskühlen lassen. ♦ Die Erdbeeren putzen und 6 Stück in Scheiben schneiden, weitere 6 ganz lassen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Puderzucker und dem Orangensaft pürieren und passieren. ♦ Die Törtchen mit den Erdbeeren dekorieren und mit der Sauce beträufeln.



VERLAGSGRUPPE PATMOS

PATMOS
ESCHBACH
GRÜNEWALD
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

© 2016 Jan Thorbecke Verlag der Schwabenverlag AG, Ostfildern
www.thorbecke.de

Gestaltung: Finken und Bumiller mit Lina Fessler, Stuttgart

Bildnachweis: Alle Bilder StockFood GmbH, München.

S. 4: Tolhurst, Charlotte – S. 7, 31, 59, 60: Castilho, Rua –
S. 8: Rütther, Manuela – S. 11, 52: Newedel, Karl – S. 12: Hrbková,
Alena – S. 15: PhotoCuisine / Marielle, Bruno – S. 16: Adam,
Frank – S. 19: Lutterbeck, Barbara – S. 20: Eising Studio/Food
Photo & Video – S. 23: Jalag / Brettschneider, Jan C. – S. 24,
44, 56: Bauer Syndication – S. 27: Leser, Nicolas – S. 28: Gallai,
Beatrix – S. 32 und Cover: Wischniewski, Jan – S. 35: Morgans,
Gareth – S. 36: Chatelain, Sonia – S. 39: Jalag / Hoersch, Julia –
S. 40: Jalag / Lehmann, Joerg – S. 43: Hendey, Magdalena –
S. 47: Gräfe & Unzer Verlag / Schardt, Wolfgang – S. 48: Westermann,
Jan-Peter – S. 51: Ekblom, Ulrika – S. 55: Winkelmann,
Bernhard – S. 63: Twellmann, Birgit

Rezepttexte: Stockfood Rezepteteam

Druck: Grafisches Zentrum Cuno GmbH & Co. KG, Calbe
Hergestellt in Deutschland

ISBN 978-3-7995-1003-5 (Print)

ISBN 978-3-7995-1084-4 (EBook)

