

WURZERS

ERDBEEREN



Marias liebste Erdbeerrezepte

Fit & schlank mit Wurzers Erdbeeren

Unsere Erdbeerkur macht Sie fit für den Sommer: Wir empfehlen während der heimischen Erdbeersaison täglich mindestens 500 g von den leckeren Früchten zu essen. Nach dieser drei- bis vierwöchigen Kur werden Sie sich aktiver und glücklicher fühlen, ohne gestresst oder ausgelaugt zu sein.

5 Fragen zur Powerfrucht Erdbeere

Wann sind die Früchte frisch?

Frische Erdbeeren erkennt man daran, wenn sie leuchtend rot glänzen. Achten Sie auch auf kurze, feste Stielansätze und frische, grüne Kelchblätter.

Was ist die ideale Lagerung für Erdbeeren?

Am besten kühl, trocken und wegen ihrer Druckempfindlichkeit in einem Sieb. Im Kühlschrank bleiben sie bis zu zwei Tage frisch, im Gemüsefach bis zu 3 Tage und im speziellen Biofresh HydroSafe sogar bis zu 7 Tage.

Kann ich sie einfrieren?

Um länger in den Genuss von Erdbeeren zu gelangen, hat sich das Tiefgefrieren bewährt. Am besten dazu geeignet sind vollreife Früchte mit möglichst dunklem und festem Fruchtfleisch. Einzelne entstielte Früchte drei Stunden lang auf einem Tablett im Gefrierfach vorfrieren, erst dann in Gefrierbeutel oder Gefrierdosen füllen. Mit dieser Methode kleben sie nicht als Block zusammen und man kann auch einzelne Beeren herausnehmen. Gleichfalls kann das frische Erdbeerpüree abgefüllt werden (Zuckerzusatz ist nicht nötig). Bei -18°C sind Erdbeeren bis zu 9 Monaten haltbar. Das Auftauen sollte möglichst rasch und schonend geschehen.

Wie werden Erdbeeren gewaschen?

Damit Saft, Aroma und Inhaltsstoffe nicht verloren gehen, die frischen Früchte erst kurz vor der Zubereitung unter fließendem Wasser sanft abbrausen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Stiele und Blätter erst danach mit einer Drehbewegung entfernen.

Warum sind Erdbeeren so gesund?

Schon 200 Gramm decken den Tagesbedarf an Vitamin C. Die Vitamine A, B und K, Spurenelemente (wie Mangan) und Pflanzenstoffe stärken das Immunsystem und schützen vor Herz-Kreislauf-Erkrankungen. Übrigens: Erdbeeren sind ein echtes Leichtgewicht, denn sie haben nur 33 kcal pro 100 Gramm!

Bodensdorfer Erdbeermüsli

Zutaten für 1 Portion:

60 g Weizen
100 ml warmes Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Apfel
40 g Nüsse
100 g Erdbeeren
80 g Magerjoghurt
1 EL Topfen

Zubereitung:

1. Den Weizen mittelgrob mahlen, mit dem Wasser vermischen, zudecken und über Nacht ziehen lassen.
2. Zitronensaft, geraffelten Apfel und die grob gehackten Nüsse dazugeben.
3. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und hineinmischen.
4. Das Joghurt mit dem Topfen verrühren und mit dem Müsli vermischen.

Erdbeersaft

Schmeckt auch köstlich über Eis, Pudding oder im Sekt!

Zutaten:

3 kg Erdbeeren
60 g Zitronensäure
2 Liter Wasser
Zucker (Saftmenge = Zuckermenge, z.B. bei 3 l Fruchtsaft werden 3 kg Zucker eingerührt)
1 Pkg. Einsiedehilfe

Zubereitung:

1. Die geputzten, eventuell halbierten Früchte in eine große Schüssel geben, mit der Zitronensäure bestreuen und das Wasser dazu gießen. Die Mischung 24 Stunden zugedeckt stehen lassen, zwischendurch öfter umrühren.
2. Die angesetzten Früchte durch ein feuchtes Tuch oder feines Sieb abseihen. Früchte dabei nicht zerdrücken, der Saft wird sonst trüb.
3. Zucker nach Bedarf einrühren. Einsiedehilfe nach Verpackungsanleitung zubereiten, zum Saft geben und fest umrühren, sodass sich der Zucker gleichmäßig vermischt.
4. Nachdem sich der Zucker aufgelöst hat, den Saft in saubere Flaschen füllen und verschließen.

Erdbeerbowle

Zutaten:

1/4 l Wasser
1/4 l Zucker
1/4 l Erdbeernektar
1 l Erdbeerwein
400 g Erdbeeren
1 l halbtrockener Sekt

Zubereitung:

1. Wasser und Zucker aufkochen, auskühlen lassen. Erdbeernektar und Erdbeerwein hinzufügen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. In eine Bowlenschüssel geben und mit der Flüssigkeit begießen.
3. Über Nacht stehen lassen und vor dem Servieren mit dem gut gekühlten Sekt aufspritzen.

Erdbeer-Milchshake

Statt Erdbeeren können auch Himbeeren oder anderes frisches Obst der Saison genommen werden. Die Eissorte sollte dabei immer an das Obst angepasst werden - bei Erdbeeren passt aber auch normales Vanilleeis.

Zutaten:

400 g Erdbeeren
4 Kugeln Erdbeer- oder Vanilleeis
500 ml Milch
2 Spritzer Zitronensaft
2 EL Staubzucker

Zubereitung:

Alle Zutaten zusammenmischen und kräftig durchmischen. Danach in hohe Gläser füllen und sofort genießen.

Schweinsfilet mit Spargelspitzen auf Erdbeersauce

Spargel kann auch gedünstet, gedämpft oder gebraten werden - dabei gehen deutlich weniger Vitamine und Spurenelemente verloren. Die Garzeit beim Dämpfen beträgt etwa 20-30 Minuten.

Zutaten:

800 g Spargel
700 g Erdbeeren
schwarzer Pfeffer
8 TL Balsamicoessig
350 g Schweinsfilet (in 8 Scheiben geschnitten)
2 EL Rapsöl

Beilage:

Petersilerdäpfel

Zubereitung:

1. Spargel putzen und in wenig (sodass die Spargelstangen gerade bedeckt sind) Salzwasser kochen (1/2 TL Salz pro Liter Kochwasser).
2. Erdbeeren waschen, putzen und pürieren. Mit Pfeffer und Balsamicoessig abschmecken, kurz aufkochen.
3. Schweinsfilet salzen, pfeffern, im Öl in einer beschichteten Pfanne beidseitig anbraten und abschmecken.
4. Mit dem Spargel und der Erdbeersauce anrichten, mit Petersilerdäpfeln servieren.

Entenbrust mit Beerenkompott

Hervorragend dazu passt ein Salat der Saison, mariniert mit einem Fruchtestig.

Zutaten:

800 g Erdbeeren
1/16 l Orangensaft
5 TL Preiselbeergelee
5 TL Balsamicoessig
Ingwer (frischen gerieben oder Pulver)
200 g geräucherte Entenbrust (ohne Haut, in feine Scheiben geschnitten)
Baguette (knusprig getoastet)

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit dem Orangensaft in einem Topf auf niedriger Temperatur erhitzen.
2. Preiselbeergelee und Balsamicoessig unterrühren. Sparsam mit Ingwer würzen und abkühlen lassen.
3. Mit den Entenbrustscheiben und den Baguette-scheiben anrichten.

Erdbeer-Käse-Toast

Zutaten:

8 Scheiben Vollkorntoast
8 Käsescheiben
400 g Salat nach Geschmack und Saison (z.B. Rucola)
500 g Erdbeeren
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

1. Toastbrotsscheiben mit Käse belegen. Grillen, bis der Käse schmilzt.
2. Toast am vorbereiteten Salat anrichten.
3. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren oder vierteln und den Salat damit garnieren.
4. Schwarzen Pfeffer darüber mahlen und mit Zitronensaft beträufeln.

Erdbeersalat in Orangensauce

Raffiniert kombiniert - ein exquisiter Salat, der mit getoastetem Brot eine leichte Hauptspeise darstellt.

Zutaten:

50 g Zucker
100 ml Orangensaft (frisch gepresst)
2 EL Balsamicoessig
100 ml Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
800 g Erdbeeren
3 Orangen
2 Chilischoten (nach Geschmack)
30 g Walnüsse
1 Bund Frühlingszwiebel
1 Bund Basilikum
1 Häuptelsalat (zerkleinert)

Zubereitung:

1. Den Zucker in einem kleinen Topf hellbraun karamellisieren. Mit Orangensaft, Balsamicoessig und Gemüsebrühe ablöschen. So lange rühren, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Den Sud um die Hälfte einkochen lassen. 3 EL Olivenöl zugeben und abkühlen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Orange filetieren und den Saft auffangen. Die Chilischote in sehr feine dünne Streifen schneiden. Die Walnusskerne grob hacken. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in 1 cm lange, schräge Streifen schneiden.
3. Das restliche Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Walnusskerne darin anrösten und heraus nehmen. Frühlingszwiebeln darin 2-3 Minuten andünsten und heraus nehmen. Basilikumblätter abzupfen, größere Blätter klein zupfen.
4. Alle Zutaten mischen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Auf dem Salat anrichten und gleich servieren.

Buttermilchnockerl auf Erdbeer-Rhabarber-Salat

Zutaten:

Buttermilchnockerl:

8 Blatt Gelatine
1/2 l Schlagobers
1/2 l Buttermilch
1 Pkg. Vanillezucker
100 g Staubzucker
Saft und abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Zitrone

Erdbeer-Rhabarber-Salat:

200 g Rhabarber
50 ml Erdbeerlikör
100 ml Wasser
30 g Kristallzucker
250 g Erdbeeren

Zum Garnieren:

Erdbeerminze

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Obers schlagen und kalt stellen. Buttermilch mit Vanillezucker, Staubzucker und Zitronenschale glatt rühren.
2. Zitronensaft erwärmen, ausgedrückte Gelatine darin auflösen, mit 2 EL der Buttermilchmasse verrühren, mit der restlichen Masse mischen, Obers unterheben.
3. Buttermilchmasse in eine flache Schüssel füllen, mit Frischhaltefolie zudecken und zum Festwerden für ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
4. Für den Salat Rhabarber schälen und schräg in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Likör, Wasser und Kristallzucker verrühren, aufkochen, Rhabarber zugeben, 1/2 Minute köcheln, vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, je nach Größe teilen und unter das ausgekühlte Rhabarberkompott mischen.
5. Aus der Creme Nockerl ausstechen (Löffel nach jedem Nockerl in kaltes Wasser tauchen), auf dem Erdbeer-Rhabarbersalat anrichten und mit Erdbeerminze garnieren.

Vanillecreme mit Erdbeeren

Zutaten:

3 Blatt Gelatine
250 ml Milch
50 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
25 g Vanille-Puddingpulver
1 Becher Schlagobers

Marinierte Erdbeeren:

500 g Erdbeeren
50 g Kristallzucker
8 EL Erdbeerlikör

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden und mit Zucker und Likör vermischen.
2. Gelatine einweichen. 150 ml der Milch mit Kristallzucker und Vanillezucker aufkochen. Übrige Milch mit Puddingpulver verrühren, in die Milch gießen und unter Rühren 1 Minute köcheln.
3. Pudding umfüllen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Pudding auskühlen, aber nicht fest werden lassen. Obers schlagen und unterheben.
4. Creme und Beeren schichtweise in Gläser füllen und für 1 Stunde kalt stellen.

Erdbeermousse

Zutaten:

4 Blatt Gelatine
250 g Magertopfen
50 ml Erdbeersaft
2 EL Zucker
350 g Erdbeeren
300 g Schlagobers
50 g geraspelte Schokolade
1 EL Staubzucker

Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Topfen, Erdbeersaft und Zucker verrühren. Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und unter die Topfenmasse rühren.
2. Gelatine bei milder Temperatur auflösen, mit einem Schneebesen unter den Erdbeertopfen mischen. Schlagobers steif schlagen und unterheben. Erdbeermousse in eine Form füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.
3. Mousse in Nocken abstechen und mit geraspelter Schokolade und Staubzucker dekorativ anrichten.

Joghurtcreme auf Erdbeeren mit süßem Pesto

Zutaten:

500 g Erdbeeren
30 g Zucker

Pesto:

1 kleiner Bund Basilikum
1 kleiner Bund Zitronenmelisse
50 ml Öl
1 EL Zitronensaft
20 g Zucker
20 g gemahlene Haselnüsse

Joghurtcreme:

50 g weiße Schokolade
350 g cremiges Joghurt
100 g Crème fraîche
30 g Zucker

Zum Garnieren:

30 g weiße Schokolade

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden, mit dem Zucker mischen und beiseite stellen.
2. Für das Pesto die Kräuter waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Mit Öl, Zitronensaft und Zucker fein pürieren, die gemahlene Haselnüsse unter heben.
3. Für die Joghurtcreme die Schokolade fein reiben, mit Joghurt, Crème fraîche und Zucker verrühren und die geriebene Schokolade unterrühren.
4. Je 1-2 EL Erdbeeren in vier große Gläser geben. Je 1 EL Pesto darauf geben und die Hälfte der Joghurtcreme darauf verteilen. Die Schichtung wiederholen und zum Schluss nochmals Erdbeeren und Pesto darauf geben.
5. Mit gehackter Schokolade garniert servieren.

Geeiste Schneenockerl auf süßen Früchten

Zutaten:

Kompott:

500 g Erdbeeren
1 EL Kristallzucker
50 ml Wasser
50 g Kristallzucker
1/2 Vanilleschote
1 Zimtstange
1 Scheibe Ingwer
200 g Rhabarber

Schneenockerl:

200 ml Milch
1 Prise Zucker
1 Prise Salz
1 Eiklar
30 g Kristallzucker
Mark von einer 1/2 Vanilleschote
1 Prise Zimt

Zum Garnieren:

Erdbeerblüten
Minze

Zubereitung:

1. Für das Kompott Erdbeeren waschen, putzen und die Hälfte davon vierteln. Mit 1 EL Zucker vermischen und bei sehr niedriger Temperatur über Dampf köcheln lassen, bis die Erdbeeren Saft lassen und ein Erdbeerauszug entsteht (Erdbeerfleisch ist danach unbrauchbar). Übrige Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit dem ausgekühlten Saft vermischen.

2. Wasser, Zucker, Vanilleschote, Zimtstange und Ingwerscheibe aufkochen. Rhabarberstücke vom Häutchen befreien, in Scheiben von 2 cm schneiden, in den Zuckersirup einlegen, weich kochen und kühlen.

3. Für die Schneenockerl Milch mit Zucker und Salz erhitzen, aber nicht kochen lassen. Eiklar mit dem Zucker und dem Zimt cremig-fest aufschlagen. Mithilfe zweier Löffeln Nockerl formen und mit Gefühl in die heiße Milch einlegen, zudecken und eine halbe Minute ziehen lassen. Nockerl umdrehen und nicht zugedeckt eine halbe Minute zu Ende garen. Vorsichtig mit einem Sieb die empfindlichen Nockerln aus der Milch nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, für mindestens eine Stunde einfrieren.

4. In Stielgläsern abwechselnd Erdbeerscheiben und Rhabarberkompott einschichten. Geeiste Schneenockerl darauf setzen und mit Erdbeerblüten und Minze garniert servieren.

Erdbeer-Blätterteigschnitten

Zutaten:

330 g Blätterteig (aus dem Kühlregal oder TK)

Creme:

3 Blatt Gelatine

100 ml Weißwein

70 g Kristallzucker

1/2 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1/2

unbehandelten Zitrone

1 EL Zitronensaft

2 Dotter

1 Becher Schlagobers

Außerdem:

8 mittlere Erdbeeren (ca. 250 g)

50 g Erdbeermarmelade

Glasur:

100 g gesiebter Staubzucker

1 EL Zitronensaft

ca. 1 EL heißes Wasser

Zubereitung:

1. Backrohr auf 190°C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Teig auf 25x20 cm ausrollen und der Länge nach halbieren. Teigstreifen auf das Backblech legen, mit einer Gabel in kurzen Abständen einstechen, mit Wasser benetzen und ca. 10 Minuten rasten lassen.

2. Blätterteig ca. 20 Minuten im Rohr auf der mittleren Schiene goldgelb backen und auskühlen lassen.

3. Eine Teigplatte auf eine längliche Platte legen und mit einer verstellbaren, rechteckigen Rahmenform umstellen.

4. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Weißwein, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und -saft und Dotter verrühren. Unter Rühren langsam erhitzen, bis sie cremig eindickt. Creme vom Herd nehmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Creme in kaltes Wasser stellen und unter Rühren abkühlen lassen. Obers schlagen und unterheben. Ein Drittel der Creme in die Form füllen und auf der Teigplatte verstreichen.

5. Erdbeeren waschen, putzen, trockentupfen und auf die Creme „stellen“ (damit sie gerade stehen die Unterseite abflachen). Erdbeeren in die Creme drücken, übrige Creme einfüllen und gleichmäßig verstreichen. Schnitte mit Frischhaltefolie zudecken und ca. 6 Stunden kühlen.

6. Zweite Teigplatte dünn mit Marmelade bestreichen. Für die Glasur Staubzucker mit Zitronensaft und so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Auf die Marmelade streichen und auskühlen lassen. Teigplatte quer in 8 gleich große Stücke schneiden.

8. Schnitte aus dem Kühlschrank nehmen und die Folie entfernen. Mit einem Messer vom Formrand lösen, Rahmenform abheben, mit den glasierten Teigstücken belegen und in Stücke schneiden.

Erdbeer-Topfen-Strudel

Zutaten:

300 g Erdbeeren
1 Pkg. Vanillezucker
50 g Erdbeermarmelade
80 g geriebene Mandeln
100 g Haferflocken
100 g flüssige Butter
1 Ei
30 g zimmerwarme Butter
100 g Staubzucker
1 Prise Salz
200 g Topfen (20% Fett)
20 g Vanille-Puddingpulver
2 TK-Strudelblätter (aufgetaut)
40 g Butter zum Bestreichen
Staubzucker und Mandeln zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen, putzen. Große Früchte vierteln, kleine halbieren und mit Vanillezucker, Erdbeermarmelade und 50 g der Mandeln vermengen.
2. Haferflocken mit den restlichen Mandeln in flüssiger Butter hell rösten.
3. Ei trennen, Dotter mit zimmerwarmer Butter, Staubzucker und Salz mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Topfen und Puddingpulver unterrühren. Eiklar halbsteif schlagen und unterheben.
4. Ein Strudelblatt auf ein Tuch legen und mit flüssiger Butter bestreichen. Mit der halben Menge Flocken bestreuen. Zweites Blatt überlappend so darauf legen, dass ein ca. 50x40 cm großes Rechteck entsteht. Strudelblatt mit Butter bestreichen und mit den restlichen Flocken bestreuen.
5. Topfenmasse im unteren Drittel mithilfe eines Esslöffels aufstreichen und mit Erdbeeren belegen. Seitenränder einschlagen, Strudelblätter mithilfe des Strudeltuches eng einrollen.
6. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit zerlassener Butter bestreichen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 190°C (Ober- und Unterhitze) ca. 25-30 Minuten backen. Während des Backens noch zwei Mal mit restlicher Butter bestreichen.
7. Strudel etwa 20 Minuten überkühlen lassen, mit Staubzucker und Mandeln bestreuen und in Portionen geteilt servieren.

Erdbeer-Kardinaltorte

Die Kardinaltorte kann auch mit Erdbeermarmelade bestrichen werden.

Zutaten:

4 Eiklar
150 g Kristallzucker
Prise Salz
2 Eier
4 Dotter
1 Pkg. Vanillezucker
60 g Staubzucker
70 g glattes Mehl
Staubzucker zum Bestreuen

Fülle:

3 Blatt Gelatine
100 g Topfen
100 g Joghurt
70 g Erdbeeren (püriert)
2 EL Zitronensaft
50 g Staubzucker
250 ml Schlagobers

Zubereitung:

1. Backrohr (Heißluft) auf 150°C vorheizen. 2 Blätter Backpapier in der Größe des Backblechs zuschneiden und je einen Kreis von 20 cm Durchmesser darauf zeichnen.
2. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen, in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen. Auf jedes Blatt 3 Kreise dressieren, dazwischen ca. 2 cm Abstand lassen.
3. Eier, Dotter, Staubzucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Mehl unterheben. Masse in einen Dressiersack mit glatter Tülle füllen und zwischen die Schneeringe dressieren.
4. Mit Staubzucker bestreuen und im Backrohr ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen und das Papier vorsichtig abziehen.
5. Für die Fülle Gelatine einweichen. Topfen, Joghurt mit Erdbeeren, Zitronensaft und Staubzucker glatt rühren. Ein wenig von der Masse über Dampf erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen, mit restlicher Masse verrühren. Obers steif schlagen und unterheben.
6. Einen Boden mit Creme bestreichen und zweiten darauf setzen. Torte ca. 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Portionieren nochmals mit Staubzucker bestreuen.

Erdbeer-Buttermilch-Torte

Zutaten:

3 Eier
150 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Prise Salz
abgeriebene Schale und Saft von
1 unbehandelten Zitrone
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
6 Blatt weiße Gelatine
500 g Buttermilch
500 g Erdbeeren
400 g Schlagobers
2 EL gehackte Kürbiskerne
Backpapier

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiklar steif schlagen, 75 g Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln lassen. Dotter unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Boden einer Springform mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen, Masse einfüllen. Im heißen Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) 25-30 Minuten backen, auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Zitronensaft und restlichen Zucker aufkochen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Mit etwas Buttermilch verrühren, dann unter die restliche Buttermilch rühren und 30 Minuten kalt stellen.

3. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Hälfte des Schlagobers steif schlagen. Sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt, Schlagobers und die Hälfte Erdbeeren unterheben. Boden quer halbieren, um den unteren Boden den Formrand legen. Creme darauf streichen und 2. Boden darüber legen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.

4. Restlichen Schlagobers steif schlagen. Torte damit einstreichen und mit den übrigen Erdbeeren belegen. Den Rand mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen.

Wurzlers Erdbeertraumtorte

Zutaten:

8 Eier
225 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Zitronenschale
190 g Mehl
1 gehäufte TL Backpulver

Füllung:

6 Blatt Gelatine
400 g Frischkäse
500 g Joghurt
Saft einer Zitrone
30 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
200 ml Schlagobers
800 g Erdbeeren

Außerdem:

1 Pkg. klarer Tortenguss
30 g geröstete Mandeln (gehackt)

Zubereitung:

1. Eier mit dem Zucker und etwas Salz schaumig schlagen, die Zitronenschale dazu geben. Dann das Mehl mit dem Backpulver vermischen und unterheben.
2. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und glatt streichen. Im Ofen 35-40 Minuten backen.
3. Torte aus dem Ofen nehmen, Formrand entfernen, Biskuit stürzen und das Backpapier entfernen. Den Tortenboden erkalten lassen, anschließend waagrecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit dem Formrand umschließen.
4. Für die Füllung die Gelatine einweichen. Frischkäse mit dem Joghurt glatt rühren, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker unterziehen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und in die Creme rühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben, kühlen.
5. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Masse teilen. Mit 2/3 Creme den unteren Biskuitboden bestreichen. Die Hälfte der Erdbeeren darauf legen, restliche Creme (4 EL beiseite stellen) aufstreichen und dann den 2. Boden auflegen. Übrige Creme aufstreichen. Die restlichen Erdbeeren dachziegelartig darauf verteilen.
6. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, auf den Erdbeeren verteilen, 3 Stunden kühlen.
7. Formrand entfernen und Tortenrand mit gerösteten Mandeln verzieren.

Topfentorte mit Erdbeerkuppel

Zutaten:

150 g Biskotten
150 g Butterkekse
200 g Halbfettbutter
80 g Staubzucker
Backtrennpapier
200 g Erdbeeren
50 g gehackte Pistazien

Creme:

6 Blatt Gelatine
400 g Topfen (20% Fett)
100 g Staubzucker
abgeriebene Schale von 1/2
Zitrone
1 Packung Vanillinzucker
2 EL Rum
1/4 l Schlagobers

Dekoration:

200 g Erdbeeren
10 g gehackte Pistazien
Staubzucker
Zitronenmelisse

Zubereitung:

1. Biskotten und Kekse in ein Sackerl füllen. Mit dem Nudelwalker so lange kräftig darüber rollen, bis sie zur Gänze zerdrückt sind. Weiche Butter mit Zucker schaumig rühren und mit den Biskotten- und Keksbroseln verkneten.
2. Aus Backtrennpapier einen etwa 80 cm langen und 39 cm breiten Streifen zuschneiden und der Länge nach zweimal zu je einem Drittel einschlagen. Den gefalteten Papierstreifen in eine Springform mit 24 cm Durchmesser einlegen, Papierenden ineinander schieben. Halbe Menge der Keksmasse in die Form füllen.
3. Keksmasse gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen, mit dem Handrücken fest auf den Formboden drücken. Restliche Keksmasse am inneren Formenrand verteilen und mit den Händen zu einem etwa 3 cm hohen Tortenrand hochdrücken.
5. Erdbeeren waschen, putzen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und vorsichtig an den Keksrand drücken. Mit den restlichen Scheiben den Tortenboden vollständig belegen. Pistazien gleichmäßig darauf verteilen.
6. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Topfen mit Zucker, Zitronenschale und Vanillinzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in Rum im Wasserbad auflösen und unter die Topfenmasse rühren. Schlagobers steif schlagen und unterheben.
7. Creme in die Tortenform füllen und mit einer Teigkarte glattstreichen.
8. Für die Dekoration je nach Größe 4 bis 6 Erdbeeren waschen, putzen und in der Tortenmitte bis zur Hälfte vorsichtig in die Creme drücken. Torte einige Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.
9. Restliche Erdbeeren waschen, putzen und kupelartig in der Tortenmitte übereinander legen. Pistazien um die Erdbeerkuppel streuen, Erdbeeren anzuckern und mit Zitronenmelisse garnieren.

Schokolade-Beeren-Torte

Zutaten:

3 Eier
125 g + 1 EL Zucker
50 g Mehl
50 g Maizena
1 1/2 TL Backpulver
20 g Kakao
5 Blatt Gelatine
650 g Schlagobers
3 Pkg. Vanillinzucker
100 g Kochschokolade (geraspelt)
400 g Erdbeeren (klein geschnitten)
250 g Himbeeren
200 g Heidelbeeren
Mehl und Fett für die Form

Glasur:

150 g Schlagobers
150 g Kochschokolade

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiklar, 4 EL Wasser und 125 g Zucker steif schlagen. Dotter nacheinander unterrühren. Mehl, Maizena, Backpulver und Kakao darüber sieben, unterziehen. Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) fetten, mit Mehl austäuben. Biskuitmasse einfüllen. Bei 175°C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Quer halbieren und um den unteren Boden einen Tortenring legen.
2. Gelatine einweichen. 500 g Schlagobers, 1 EL Zucker und 2 Packungen Vanillinzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Obers rühren. Kochschokolade raspeln und mit 300 g Erdbeeren, je 125 g Himbeeren und Heidelbeeren unter den Schlagobers heben. Creme auf den unteren Boden streichen. Mit dem zweitem Boden bedecken und ca. 3 Stunden kühlen.
3. Restlichen Schlagobers und 1 Packung Vanillinzucker steif schlagen. Tortenrand damit einstreichen und Torte kalt stellen.
4. Für die Glasur Schlagobers aufkochen, klein geschnittene Schokolade dazu geben, umrühren und auskühlen lassen. Auf die Torte gießen und so auf der Oberfläche verstreichen, dass sie am Tortenrand leicht herunterläuft.
5. Restliche Beeren in die feuchte Glasur legen und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

Wieselburger Erdbeerkranz

Zutaten:

Brandteig:

100 g Butter
125 ml Milch
1 Prise Salz
180 g Mehl
4 Eier
1 EL Mandelblättchen

Für die Vanillecreme und die

Erdbeeren:

3 Blatt Gelatine
2 Dotter
60 g Zucker
5 EL Orangensaft
1 TL abgeriebene Orangenschale
1 Pkg. Vanillepuddingpulver
350 ml Milch
10 g Butter
ausgekratztes Mark einer
Vanilleschote
350 ml Schlagobers
500 g Erdbeeren
1 EL Staubzucker

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen (keine Umluft verwenden). Backblech fetten und mit Backpapier auslegen, dann mit Mehl bestäuben. Einen 12er Tortenteiler daraufsetzen und wieder abheben.
2. Für den Brandteig die Butter in Stücke teilen. 125 ml Wasser, Milch, Butterstücke und Salz mit einem Kochlöffel unter Rühren in einem Topf auf der Herdplatte zum Kochen bringen.
3. Die Masse kurz aufkochen. Dann das Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Knödel vom Topfboden löst und sich dort eine weiße Schicht gebildet hat.
4. Den Topf vom Herd nehmen. Teig in eine Schüssel füllen und sofort ein Ei einrühren. Etwas abkühlen, und die übrigen Eier einzeln untermischen. Die Masse soll glänzen und schwerreißend vom Löffel fallen.
5. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und kreisförmig im Radius von 10 cm 12 Tupfen mit 5 cm Durchmesser in die Segmente auf das Blech spritzen, sodass sie sich fast berühren. Mit einigen Mandelblättchen bestreuen.
6. Im Ofen 25-30 Minuten backen. Die Windbeutel verschmelzen dabei leicht und bilden einen Kranz. Nach der Backzeit herausnehmen, sofort heiß quer durchschneiden und abkühlen lassen.
7. Für die Creme Gelatine einweichen. Dotter, Zucker, Orangensaft, Orangenschale und Puddingpulver glattrühren. Milch, Butter und Vanillemark aufkochen. Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen.

8. Den Vanillepudding vom Herd nehmen und fast erkalten lassen, eventuell etwas Zucker überstreuen, damit keine Haut entsteht. 250 ml Schlagobers steif schlagen und unter den Pudding ziehen.

9. Den unteren Kranzteil auf eine Tortenplatte setzen. Die Vanillecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit auf den Kranz spritzen oder mit einem Löffel ringsum verteilen.

10. Die Erdbeeren waschen, putzen und in Hälften oder Viertel schneiden, 12 Stücke für die Garnitur zuücklegen. Die restlichen Erdbeerstücke auf der Vanillecreme verteilen.

11. Den Kranzdeckel auflegen. Für die Garnierung 100 ml Schlagobers steif schlagen und 12 Rosetten auf den Kranz spritzen. Je eine Beerenhälfte daraufsetzen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Erdbeer-Grieß-Tarte

Zutaten:

100 g Butter
100 g Zucker
1 Dotter
150 g Mehl
1/2 l Milch
60 g Schlagobers
40 g Sauerrahm
1 Prise Salz
100 g Hartweizengrieß
3 EL Zitronensaft
2 Eier
750 g Erdbeeren
30 g Zartbitterschokolade

Garnitur:

Minze
Schokoröllchen

Außerdem:

Mehl und Fett für die Form
Gefrierbeutel

Zubereitung:

1. Butter in Stücke schneiden und mit 50 g Zucker, Dotter und Mehl verkneten. Teig zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Auf einer bemehlten Fläche (ca. 26 cm Durchmesser) ausrollen. Eine spezielle flache Tarteform (22 cm Durchmesser) mit herausnehmbarem Boden mit Backpapier auslegen, Teig hinein geben, Rand hochziehen und überstehende Ränder abschneiden. Teig mehrmals einstechen, bei 200°C ca. 25 Minuten backen und danach auskühlen lassen.

2. Milch, Schlagobers und Sauerrahm aufkochen. 50 g Zucker, Salz und Grieß einrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Zitronensaft unterrühren. Grieß ca. 5 Minuten ausquellen lassen. Eier trennen. Dotter unter Grieß rühren. Eiklar steif schlagen und unterheben. Grieß ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Grieß in den Tarteboden füllen. Erdbeeren waschen, putzen und mit der Spitze nach oben in den Grieß stellen.

3. Schokolade hacken, schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und Streifen über die Erdbeeren ziehen, danach kalt stellen.

4. Mit Minze und Schokoröllchen garniert servieren.

Rezeptverzeichnis

Getränke

Bodensdorfer Erdbeermüli	3
Erdbeersaft	3
Erdbeerbowle	4
Erdbeer-Milchshake	4

Pikantes

Schweinsfilet mit Spargelspitzen auf Erdbeersauce	5
Entenbrust mit Beerenkompott	5
Erdbeer-Käse-Toast	6
Erdbeersalat in Orangensauce	6

Nachspeisen & Desserts

Buttermilchnockerl auf Erdbeer-Rhabarber-Salat	7
Vanillecreme mit Erdbeeren	8
Erdbeermousse	8
Joghurtcreme auf Erdbeeren mit süßem Pesto	9
Geeiste Schneenockerl auf süßen Früchten	10

Kuchen & Schnitten

Erdbeer-Blätterteigschnitten	11
Erdbeer-Topfen-Strudel	12

Torten

Erdbeer-Kardinaltorte	13
Erdbeer-Buttermilch-Torte	14
Wurzlers Erdbeertraumtorte	15
Topfentorte mit Erdbeerkuppel	16
Schokolade-Beeren-Torte	17
Wieselburger Erdbeerkrantz	18
Erdbeer-Grieß-Tarte	19

Impressum:

© 2010
Herausgeber: Wurzlers Erdbeeren & Kürbischhof,
Bodensdorf 5, A-3250 Wieselburg
Alle Rechte vorbehalten
Für den Inhalt verantwortlich: Maria Wurzer
Grafische Gestaltung: Markus Wurzer
Titelfoto (Wieselburger Erdbeerkrantz, Rezept auf Seite 18/19): Markus Wurzer

WURZERS

ERDBEEREN

Bodensdorf bei Wieselburg

**Ein Spaß für
die ganze Familie**

täglich 8-20 Uhr
von Ende Mai bis Ende Juni

jedes Wochenende
Kinder-Luftburg



0 / 760 22 30
@wurzers.at

Tel. 0650 760 22 30 • www.wurzers.at