



Erdbeerbowle

Erdbeeren waschen und halbieren, in eine große Schüssel geben, mit dem Weinbrand aromatisieren. Nach einigen Minuten den gut gekühlten Weißwein darüber gießen. Den gekühlten Sekt erst kurz vor dem Servieren dazugeben. Einige Blätter Zitronenmelisse in das Glas geben, mit Bowle aufgießen und servieren.

Für 1,5 l Bowle:
500 g reife Erdbeeren
0,7 l fruchtiger Weißwein
(z.B. Chardonnay oder Riesling)
0,75 l trockener Sekt
3 EL Weinbrand
frische Zitronenmelisse-Zweige



Kalte pikante Erdbeersuppe

Die Erdbeeren pürieren. Dann Sellerie in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mit Schlagobers und Erdbeermark aufgießen. 5 Minuten kochen und dann erkalten lassen. Mit Buttermilch auffüllen und pikant abschmecken. Kalt servieren.

700 g Erdbeeren geputzt
12 g Butter
1 EL fein gehackte
Zwiebelwürfel
100 g Sellerie
 $\frac{1}{2}$ l Buttermilch
 $\frac{1}{4}$ l Schlagobers
Salz, Pfeffer, Chili





Zitronen-Erdbeercreme

Sauerrahm, Zucker und Zitronenschale verrühren. Die Beeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Den Zitronensaft erwärmen und die eingeweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Schlagobers nicht zu fest aufschlagen. Dann Gelatine mit Sauerrahm verrühren. Schlagobers und Beerenmark vorsichtig unterheben, sodass noch Streifen vom Beerenmark sichtbar sind. In Gläser füllen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Erdbeeren garnieren.

100 g Erdbeeren
4 Stk. Blattgelatine
200 ml Schlagobers
100 ml Sauerrahm
70 g Staubzucker
Saft und Schale
einer ½ Zitrone



Erdbeerknödel

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Dann Topfen, Mehl und Grieß nach und nach unterrühren. Den Topfenteig 1 Stunde rasten lassen. Erdbeeren putzen und trocknen. Davon 16 nicht zu große Beeren aussuchen und mit dem Teig umhüllen. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, Knödel einlegen und bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die restlichen Erdbeeren pürieren und mit den in Butterbröseln gewendeten Knödeln servieren.

250 g Topfen (10%)
 50 g Butter
 1 Ei
 60 g Mehl
 60 g Weizengrieß
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 EL Staubzucker
 600 g Erdbeeren
 100 g Butter
 50 g Brösel





Holunderblütenparfait mit marinierten Erdbeeren

Das Ei und die Eidotter mit dem Holunderblütensirup verrühren und über Dampf warm aufschlagen. Dann vom Herd nehmen und kalt schlagen. Schlagobers unterheben. Anschließend die Parfaitmasse in eine Terrinenform füllen und einige Stunden gefrieren lassen. Die Erdbeeren putzen und eventuell schneiden, mit Cointreau vermischen und 5 Minuten ziehen lassen. Parfait in Scheiben schneiden und mit den Erdbeeren anrichten.

2 Eidotter
1 Ei
100 ml Holunderblütensirup
250 g geschlagenes Obers
250 g Erdbeeren
1 EL Cointreau



Biskuitrolade mit Erdbeerfülle

Eiweiß steif schlagen, Zucker unterrühren. Dotter schaumig rühren, mit Eiweiß verrühren. Mehl, Backpulver und Wasser unterheben. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech, bei 200°, 10 Min. backen. Dann auf ein mit Kristallzucker bestreutes Tuch stürzen, Papier abziehen. Teig samt Tuch einrollen. Abkühlen lassen. Obers mit Zucker steif schlagen. Biskuit aufrollen, mit Marmelade bestreichen. Obers und geschnittene Beeren darauf verteilen, einrollen.

300 – 400 g Erdbeeren
200 g Erdbeermarmelade
200 g Schlagobers
1 EL Zucker
Für den Teig:
4 Eier, 160 g Zucker
1 EL Feinkristallzucker
120 g Mehl
3 EL heißes Wasser
1 TL Backpulver, 1 Prise Salz



Frischkäse-Erdbeertorte

Zunächst die Zutaten für den Mürbteig vermengen und ihn 20 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten bis auf die Erdbeeren glatt verrühren. Den Mürbteig ausrollen und in eine Tortenform (24 cm Durchmesser) geben. Bei 180° 10 Minuten vorbacken. Dann die Frischkäsemasse einfüllen und mit 6 halbierten Erdbeeren dekorieren. Im Backrohr ca. 45 Minuten bei 180° backen. Die restlichen Erdbeeren pürieren und mit der Torte servieren.

400 g Doppelrahm Frischkäse
500 g Topfen 10%
3 Eier, 200 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
500 g Erdbeeren
Für den Mürbteig:
200 g Mehl
100 g Butter
2 – 3 EL eiskaltes Wasser
1 Prise Salz





Heiße Chili-Erdbeeren mit Eis

Die Erdbeeren waschen und putzen. Dann vorsichtig abtrocknen und halbieren. Butter in einer Pfanne erhitzen, die fein geschnittene Chilischote oder das Chilipulver und etwas Zucker nach Geschmack dazugeben. Erdbeeren in der Pfanne kurz anschwitzen, aber nicht zu weich werden lassen. Auf einem Teller anrichten und eine Kugel Eis auf die Erdbeeren setzen. Mit etwas Minze oder Melisse garnieren.

600 g Erdbeeren
1 Chilischote oder Chilipulver
40 g Butter
Zucker nach Geschmack
Vanilleeis oder Schokoladeeis
Minze oder Melisse
zum Garnieren





Smoothie mit Erdbeeren und Eis

Vier schöne reife Erdbeeren aussuchen und zur Seite geben. Die restlichen Früchte mit Milch und Vanilleeis im Mixer gut durchmischen, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Die vier übrigen Erdbeeren zur Dekoration auf ein Stäbchen stecken. Den Erdbeer-Smoothie in Gläsern anrichten und mit den Erdbeerstäbchen dekorieren. Noch ein Tipp: Schmeckt auch hervorragend mit Schoko- oder Erdbeereis.

500 g Erdbeeren
¼ l Milch
Vanilleeis
(Menge nach Belieben)