

ERDBEEREN - eure besten Rezepte

Beitrag von „erdbeerchen“ vom 24. Juni 2006 15:21

Hallo ihr Lieben,

mein nickname ist Programm - ich liebe Erdbeeren!!!

Endlich gibt es sie wieder in rauen Mengen! Ich habe vorhin auf dem Markt drei 500g-Schalen gekauft, die ich jetzt so nebenbei futtere... Außerdem möchte ich ganz viel mit Erdbeeren kochen, backen, ... Aber was?

Deshalb meine Bitte: schreibt doch mal eure besten Rezepte mit Erdbeeren auf. Egal ob Kuchen, Nachtisch oder ganz was anderes: hauptsache Erdbeeren!

Mein absolutes Lieblingsrezept heißt "Erdbeertraum":
(Rezept für 4 Personen)

7 Blatt weiße Gelatine

4 Becher Joghurt

Zitronensaft nach Geschmack

75 g Zucker

1/8 l Sahne

600g Erdbeeren (es gehen auch Tk-Erdbeeren)

3 EL Himbeergeist

1. Die Gelatine in Wasser einweichen und anschließend nach Anweisung auflösen.
2. Joghurt, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine unterziehen.
3. Sahne steif schlagen und unter die Joghurtcreme heben, sobald diese beginnt fest zu werden.
4. Creme in eine Schale füllen und in den Kühlschrank stellen.
5. Erdbeeren im Gefrierfach leicht anfrieren lassen, dann pürieren und mit dem Himbeergeist vermischen. Evtl. noch etwas Zucker zugeben
6. Wenn die Creme fest ist, pürierte Erdbeeren auf die Creme geben

Bin gespannt auf eure Ideen!

Beitrag von „strubbelusse“ vom 24. Juni 2006 15:26

Ich bin kein großer Erdbeerfan muss ich gestehen, aber es gibt ein Rezept mit Erdbeeren, das ich wirklich liebe...
(naja, weniger das Rezept als das Endergebnis *g*)

Erdbeer Tiramisu

400 g
1 EL
50 g
3 EL
3 EL
250 g
2
1 Pkt
20 g
Erdbeeren
Akazienhonig
Löffelbiskuit
Orangenlikör
Orangensaft
Mascarpone
Eigelb
Vanillezucker
Pistazien, grün

Erdbeeren halbieren und in einer Schüssel mit Akazienhonig mischen.
Löffelbiskuits in Dessertschalen verteilen, oder wenn man größere Mengen zubereitet, eine Auflaufform damit auslegen.
Orangenlikör mit frisch gepreßtem Orangensaft mischen und über die Löffelbiskuitsträufeln.
Erdbeeren darüber verteilen.
Mascarpone mit ganz frischem Eigelb und Vanillezucker verrühren.
Erdbeeren mit der Mascarponecreme bedecken. Pistazien fein mahlen und über das Erdbeer-Tiramisu streuen.
Je länger das Erdbeer-Tiramisu im Kühlschrank ziehen kann, desto besser schmeckt das Dessert.



Liebe Grüße
strubbelsuse

Beitrag von „Primi“ vom 24. Juni 2006 17:21

Seitdem seit einigen Jahren als Verkäuferin an einem Erdbeerstand Erdbeeren verkaufe, esse ich fast keine Erdbeeren mehr. Ein Rezept, was wirklich einfach und auch schnell umsetzbar ist: In einer Schüssel abwechselnd Erdbeeren, zerbröselten Baiser und Sahne schichten. Das ganze einige Zeit ins Tiefkühlfach stellen und dann essen. Hat zwar viele Kalorien, schmeckt aber super und ist die einzige Variante, wie ich Erdbeeren esse. 😊

Beitrag von „schoko-meiki“ vom 24. Juni 2006 18:07

Hmmm, lecker, Erdbeeren!

Ich mag sie gerne so:

Biskuitboden in einer Springform backen, darauf Vanillepudding (nach Anweisung gekocht mit etwas weniger Milch als angegeben), darüber Erdbeeren und ggf. Tortenguss. Wer mag, isst Sahne dazu, ich liebe diesen Kuchen vor allem pur.

Nun hab ich Hunger....

Beitrag von „Laura83“ vom 24. Juni 2006 23:36

Mmh, Erdbeeren!

Leider etwas OT, da kein richtiges Rezept: Ich mag Erdbeeren am Liebsten pur oder mit ein bißchen Vanille-Eis als Nachtisch.

Beitrag von „nani“ vom 24. Juni 2006 23:45

Hallo,

kennt ihr schon die tolle, frische und leckere **Erdbeermarmelade?** Geht total einfach, schnell und hält sich ca. 10 Tage im Kühlschrank frisch:

250g frische Erdbeeren
1 Ei Zitronensaft
200g Gelierzucker ohne Kochen

Erdbeeren pürieren, mit Zitronensaft und Zucker vermischen und in zwei heiß ausgespülte Gläser mit Schraubverschluss tun (a 250g). Und dann auf einem frischen Brötchen essen....

Schmeckt toll! Werde morgen den Erdbeertraum von erdbeerchen 😊 ausprobieren!

Liebe Grüße
nani