

Erdbeer-Quarkstrudel

Zutaten:

1 Packung Strudelteigblätter, Filo- oder Yufkateig
75 g gemahlene Mandeln
400 g Erdbeeren
100 g Cantuccini (Ital. Mandelkeks)
200 g Butter, 1 Prise Salz
1 P. Vanillin-Zucker, 100 g Zucker
3 Eier, 500 g Speisequark
1 EL Puderzucker

1. Teigblätter bei Raumtemperatur 15-20 Min. ruhen lassen. Mandeln rösten, abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen u. klein schneiden. Cantuccini hacken. 75 g Butter, Salz, Vanillin-Zucker und Zucker cremig rühren. Nacheinander erst Eier, dann den Quark unterrühren.
2. 125 g Butter schmelzen. Teigblätter aus der Packung nehmen. Erst ein feuchtes, dann ein trockenes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen. 4 Teigrechtecke überlappend zu einem Rechteck legen, dabei jedes Teigblatt mit Butter bestreichen. 4 weitere Teigblätter darauflegen, mit Butter bestreichen. Beide restl. Teigblätter mit Butter bestreichen, überlappend auf eine Hälfte des Rechtecks legen. Mandeln auf diese Hälfte streuen. Quarkmasse darauf verstreichen, ca. 3 cm Rand lassen. Cantuccini und Beeren auf die Quarkmasse streuen. Die Seiten über die Füllung schlagen, Strudel mithilfe des Tuchs aufrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleiten lassen. Mit Butter bestreichen. Im Ofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, mit Rest Butter bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Dazu schmeckt Vanillesoße.

Obstbau Dellbrügge

....frisch schmeckt's einfach besser



Infos und Rezepte

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 8.30 – 18.00 Uhr
Samstag 8.30 – 13.00 Uhr

In der Spargel- u. Erdbeersaison:

Montag – Freitag 8.30 – 18.30 Uhr
Samstag u. Sonntag 8.30 – 18.00 Uhr

Deutsche Erdbeeren – unschlagbar gut

Die Erdbeere ist nach dem Apfel die beliebteste Obstart der Deutschen. Von Mai bis in den Juli hinein bekommen Sie die aromatischen Früchte überall in Deutschland frisch vom Erzeuger.

Unsere schöne, großfruchtige Erdbeere ist übrigens vor über 200 Jahren aus der zufälligen Kreuzung von zwei amerikanischen Wildarten hervorgegangen. Bis heute sind mehr als 1.000 verschiedene Sorten gezüchtet worden. Doch nur wenige entsprechen in Aroma, Farbe, Größe und Fruchtfestigkeit den Qualitätsansprüchen der Verbraucher. Deutsche Erdbeeren sind besonders gesund – immerhin sind die Pflanzenschutzgesetze hier die strengsten in der ganzen Welt! So können Sie die Früchte unbedenklich genießen.

Gesundheit genießen

Bereits die Römer waren Erdbeer-Genießer – als Delikatesse war sie jedoch nur den Adligen vorbehalten. Und schon damals wurde nicht nur das ausgesprochen leckere Aroma, sondern auch der Gesundheitswert der roten Früchte geschätzt: Sie wirken wundheilend, entzündungshemmend, blutreinigend, stoffwechsellanregend, harntreibend, konzentrationsfördernd und kräftigend. In der Volksmedizin gelten Erdbeeren wegen ihrer idealen Kombination von Eisen, Vitamin C und Folsäure als wirksames Mittel gegen Blutarmut. Der Vitamin C-Gehalt der roten Superfrüchte übertrifft sogar den von Orangen und die enthaltenen Gerbstoffe neutralisieren giftige Schwermetalle in unserem Darm. Besonders wertvoll sind die in Erdbeeren reichlich enthaltenen Polyphenole. Sie binden freie Radikale und spielen damit eine wichtige Rolle bei der Krebsvorsorge. Mit einem Wort: **Wer Erdbeeren genießt, genießt Gesundheit pur!**



Lecker genießen

Erdbeeren müssen vorsichtig transportiert werden. Sie sind druckempfindlich. Deshalb sollten Sie die Früchte im Kühlschrank lagern und innerhalb von zwei Tagen verbrauchen. Lieber öfter kleinere Portionen kaufen. Die Früchte eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank nehmen, damit sich das volle Aroma entfalten kann. Waschen Sie Erdbeeren vorsichtig in kaltem Wasser und erst danach entfernen Sie die Fruchstiele, sonst wird das Aroma verwässert. Genießen Sie die Vitalbomben pur, gezuckert oder als Bestandteil eines unserer leckeren Rezepte.

Streusel-Erdbeerkuchen

Zutaten:

700 g Mehl
550 g Zucker
2 P. Vanillin-Zucker
1 Eigelb, Salz
175 g kalte + 375 g weiche Butter
1,2 kg Erdbeeren
8 Eier
750 g Magerquark
100 g Schlagsahne
7 P. Puddingpulver Vanille (zum Kochen)
3 TL Backpulver

1. 300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker, Eigelb, 1 Prise Salz, und 175 g kalte Butter in Flöckchen zu Streuseln verarbeiten, kühlen.
2. Erdbeeren waschen u. putzen. Für die Quarkcreme 125 g weiche Butter, 150 g Zucker und 1 P. Vanillin-Zucker mit dem Mixer cremig rühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Quark, Sahne und Puddingpulver unterrühren.
3. 250 g weiche Butter, 250 g Zucker, 1 Prise Salz cremig rühren. 4 Eier nacheinander unterrühren. 400 g Mehl und Backpulver mischen, kurz unterrühren. Die Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl ausstäuben. Rührteig hineingeben und glatt streichen. Erdbeeren auf dem Teig verteilen. Käsemasse darauf glatt streichen. Streusel darüber geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Min. backen. Nach ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene weiterbacken. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.