

Johannisbeer-Quark-Streusel

Mürbeteig

200 g Butter, kalt/200 g Zucker
330 g Mehl/2 P. Vanillinzucker

Füllung

3 Eier/1 Prise Salz
120 g Butter, weich
50 g Speisestärke
220 g Zucker/3 P. Vanillinzucker
750 g Quark
500 g Johannisbeeren

Mürbeteig

1. Boden einer Springform (Ø26 cm) mit Backpapier auslegen und Rand fetten.
2. Mehl, Butter und Vanillinzucker verkneten, die Hälfte des Teigs auf den Boden der Springform drücken, sodass aus den Streuseln ein glatter Boden wird, restlichen Mürbeteig kalt stellen und Boden 15 Min. (180°C) vorbacken. In dieser Zeit die Füllung zubereiten.

Füllung

3. Eier trennen und das Eiweiß mit Salz steif schlagen.
4. In einer großen Schüssel Eigelb, Butter und Speisestärke verrühren.
5. Zucker, Vanillinzucker und Quark zugeben und verrühren. Das Eiweiß zu der Quarkmischung geben und vorsichtig unterheben.
6. Quark-Eiweiß-Mischung auf dem vorgebackenen Boden verteilen, mit den Johannisbeeren belegen, den gekühlten restl. Mürbeteig über der Füllung zu Streuseln zerkrümeln u. diese leicht andrücken. Springform auf ein mit Alufolie bedecktes Backblech stellen, in den Backofen schieben. Kuchen ca. 1 Std. 15 Min. (180°C) backen. Evtl. nach 30 Min. mit Backpapier abdecken, damit er nicht zu dunkel wird. Backofen ausschalten u. Kuchen 10 Min. im Ofen ruhen lassen, damit er nicht zusammenfällt, bei Zimmertemperatur abkühlen lassen (dauert ca. 2 Std.), dann am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Springformrand entfernen und Kuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Obstbau Dellbrügge

....frisch schmeckt' s einfach besser



Infos und Rezepte

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 8.30 – 18.00 Uhr
Samstag 8.30 – 13 Uhr

In der Spargel- u. Erdbeersaison:

Montag – Freitag 8.30 – 18.30 Uhr
Samstag u. Sonntag 8.30 – 18 Uhr

www.obstbau-dellbruegge.de

Himbeereinkauf

Bei der Ernte werden die Himbeeren am Strauch vorsichtig vom Fruchtboden, dem Zapfen, abgepflückt. Dieser bleibt an der Pflanze hängen. Die weichen, druckempfindlichen Beeren sollten am besten sofort frisch gegessen werden. Gewaschen werden nur wirklich verschmutzte Früchte – ansonsten verwässert das Aroma. Himbeeren halten sich im Kühlschrank (am besten bei 0°C) höchstens 1-2 Tage. Die Früchte lassen sich aber gut einfrieren. Dann kann man sie bis zur nächsten Erntesaison immer wieder genießen. Einzeln auf Bleche gelegt 24 Stunden vorfrieren. Dann einfrieren.

Beerengenuss

Himbeeren sind nicht nur lecker, sondern auch gesund. Sie gehört zu den gehaltvollsten Beerenobst-Arten. Die mineralstoffreichen Früchte enthalten außer den Vitaminen A, B1 und C auch Calcium und Kalium, sowie Magnesium, Eisen und Phosphor. Ihr Anteil an den meisten Mineralstoffen fördert Blutbildung und Nierentätigkeit und wirkt u. a. entschlackend. Sie enthalten außerdem eine Menge des Vitamins Biotin, das für schöne Haut und Haare sorgen soll. Der Saft der Himbeeren stärkt und erfrischt bei Fieber. Neue Forschungen haben gezeigt, dass in den Früchten enthaltene sekundäre Pflanzenstoffe (Flavanoide) die Immunabwehr stärken. Sie wirken leicht appetitanregend, sind leicht verdaulich und wirken sich positiv auf den gesamten Verdauungstrakt aus.

Johannisbeeren

Woher Johannisbeeren ihren Namen haben? Ganz einfach: Sie erreichen ab ungefähr dem Johannistag im Juni ihre optimale Reife. Johannisbeeren wachsen in Traubenform an kurzen Stielen bzw. Rispen und es verbergen sich in ihrem Fruchtfleisch unzählige kleine Kernchen. Rote Johannisbeeren schmecken säuerlich bis sauer und gelten zu Recht als gesund. Sie enthalten beachtliche Mengen an wichtigen Nährstoffen. Diabetiker sind mit roten Johannisbeeren wegen ihres geringeren Gehalts an Kohlenhydraten gut bedient. **Lagerung:** Johannisbeeren haben eine relativ dicke Haut, die ihr Fruchtfleisch zuverlässig schützt. Dennoch sollte man sie im Gemüsefach des Kühlschranks nicht länger als 2-3 Tage aufbewahren. **Vorbereiten:** Zum Waschen können Sie einfach die noch an den Rispen hängenden Johannisbeeren unter fließendem Wasser abspülen. Anschließend gut abtropfen lassen und dann die einzelnen Beeren mit der Hand oder mit einer Gabel in eine Schüssel abstreifen.

Himbeer Kuchen vom Blech

Zutaten:

4 Eier
150 g + 2 EL Zucker
150 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver
1 P. Butterkekse
375 ml Himbeersirup
4 P. Puddingpulver Vanille (zum Kochen)
875 g frische oder TK-Himbeeren
500 ml Milch
600 g Schlagsahne
2 P. Sahnefestiger
1 P. Vanillinzucker

1. Eier trennen. Eiweiß, 4 EL Wasser und 150 g Zucker steif schlagen Eigelbe nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterheben. Masse auf ein gut gefettetes Backblech streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) 10 – 12 Min. backen.
2. Sirup und 500 ml Wasser aufkochen. Backrahmen um den ausgekühlten Biskuit stellen. 3 P. Puddingpulver und 250 ml Wasser verrühren. In den Sirup rühren, ca. 1 Minute köcheln. 750 g Beeren unterheben. Auf den Biskuitboden geben. Ca. 1 Stunde auskühlen.
3. 1 P. Puddingpulver und 100 ml Milch glatt rühren. 400 ml Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, ca. 1 Min. köcheln. In eine Schüssel füllen, Oberfläche mit Folie bedecken, auskühlen. 400 g Sahne und -festiger steif schlagen, unter den Pudding heben. Auf die Beeren streichen. Mit Keksen belegen. Über Nacht kaltstellen.
4. Die restlichen Beeren auftauen lassen. Kuchen in Stücke teilen. 200 g Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel geben. In Tuffs auf die Kekse spritzen. Mit den Himbeeren verzieren.