

Fruchtige Erdbeer-Wickeltorte

Zutaten:

4 Eier
180 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
175 g Mehl
1 P. Backpulver

300 g Erdbeerkonfitüre
Saft von 1 Zitrone
400 g Quark
6 Bl. Gelatine
300 ml Sahne
200 g Creme fraiche
300 g Erdbeeren

1. Backofen vorheizen auf 175 Grad.
Eier, 4 EL Wasser, 100 g Zucker und 1 P. Vanillinzucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver sieben und unterheben. Masse auf ein mit Backpapierbelegtem Blech verteilen und 10 Min. backen. Stürzen und das Backpapier abziehen. Konfitüre auf die heiße Platte streichen und dann abkühlen lassen.
2. Zitronensaft, 75 g Zucker und 400 g Quark verrühren. Gelatine nach Packungsangabe auflösen und unterziehen. 200 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Auf den Biskuit streichen, dann in Streifen schneiden. Einen Streifen aufrollen und in die Mitte einer Platte setzen. Übrige Streifen darum wickeln. 100 ml Sahne mit 15 g Zucker süßen und steif schlagen. Creme fraiche unterheben und die Torte damit einstreichen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben auflegen.

Obstbau Dellbrügge

...frisch schmeckt's einfach besser



Infos und Rezepte

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 9.00 – 18 Uhr
Samstag 9.00 – 13 Uhr

In der Spargel- u. Erdbeersaison:

Montag – Samstag 9.00 – 18.00 Uhr
Sonn- u. Feiertag 9.00 – 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, stoffwechsellregend, 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