

Obstbau Dellbrügge

...frisch schmeckt's einfach besser

Erdbeercreme

Zutaten

600 g Erdbeeren, TK
250 g Mascarpone
50 g Zucker
Saft einer Zitrone
1 P. Vanillezucker
¼ l Sahne
300 g Erdbeeren
Pistazien

Zubereitung

Erdbeeren mit dem Mixstab pürieren.

Mascarpone, Vanillezucker, Zucker und Zitronensaft verrühren.

Zum Schluss pürierte Erdbeeren und die geschlagene Sahne unterziehen.

Die restlichen Erdbeeren unter die Creme heben und zum Verzieren verwenden. Mit Pistazien bestreuen.



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, stoffwechselanregend, 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 Fruchtsiele, sonst wird das Aroma verwässert. Genießen Sie die Vitalbomben pur, gezuckert oder als Bestandteil eines unserer leckeren Rezepte.

Obstboden mit frischen Erdbeeren

75 g Butter
75 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
125 g Mehl
1 gestr. TL Backpulver

1 kg Erdbeeren

1 P. Tortenguss

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier miteinander verrühren. Anschließend das Mehl und Backpulver unterheben. Den Teig in eine gefettete Obstbodenbackform füllen.

Im Backofen bei 170 °C ohne vorheizen ca. 20 Min backen.

In der Form kurz auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte stürzen.

Die Erdbeeren abwaschen und das Grün entfernen. Obstboden damit belegen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und auf die Erdbeeren verteilen.