Leckeres mit BEEREN

45 REZEPTE
für
Kuchen, Gebäck
& Desserts

Leckeres mit

BEEREN

Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren, Brombeeren und Stachelbeeren – süße Beeren sind einfach ein Gedicht! Ob frisch im Sommer oder tiefgefroren, wenn die Tage kühler werden, mit den Rezepten in diesem Buch gönnen Sie sich beerige Köstlichkeiten zu jeder Jahreszeit.

Ob saftige Kuchen, zartes Gebäck, fruchtig-süße Desserts oder herrlich frische Eiscreme: Für jeden Geschmack finden Sie hier ein leckeres Rezept.

- Fruchtige Kuchen vom Erdbeerboden bis zum Stachelbeertörtchen
- Üppige Torten für festliche Anlässe – in drei oder mehr Schichten
- Kleines, aber feines Gebäck – Windbeutel, Blaubeermuffins & Co.
- Klassische Desserts vom Beeren-Schmarrn bis zum Armen Ritter

… und Ausgefallenes wie Blaubeerkonfekt, Brombeer-Gin-Mousse und Beereneis.

eISBN: 978-3-6251-6159-2
© KOMET Verlag
Emil-Hoffmann-Straße 1, D-50996 Köln Umschlagmotive: stock.adobe.com: © tashka2000 (Fond), © Franzi draws (Erdbeer-Illustration)
Fotos: TLC Fotostudio (links), Studio Klaus Arras (rechts) Gesamtherstellung: KOMET Verlag GmbH, Köln
Alle Rechte vorbehalten

HINWEIS

Die Backofentemperaturen in diesem Buch beziehen sich auf einen Elektroherd mit Ober- und Unterhitze. Falls Sie mit Umluft arbeiten, reduziert sich die Temperatur um 20 °C. Soweit nicht anders angegeben, werden die Gerichte auf der mittleren Einschubleiste gebacken.

ABKÜRZUNGEN

ca. = zirka
cl = Zentiliter
cm = Zentimeter
El = Esslöffel
FP = Fertigprodukt
g = Gramm
kcal = Kilokalorien
kg = Kilogramm
kJ = Kilojoule
l = Liter
ml = Milliliter
TK = Tiefkühlprodukt
Tl = Teelöffel
Ø = Durchmesser

FOTOS

Kay Johannsen (S. 10, 58), Manuela Rüther (S. 32, 53), Studio Klaus Arras (S. 46), TLC Fotostudio (S. 7, 9, 17, 21, 22, 27, 39, 45, 55)

TEXTE

Katja Briol (S. 19), Nina Engels (S. 6, 8/9, 20/21, 26, 34, 40, 49, 51, 60, 62), Simone Filipowsky (S. 59), Guido Gravelius (S. 11, 15, 18, 35, 43), Gabrielle Jouet (S. 31), Evi Kümpel (S. 56), Anne Peters (S. 50), Annerose Sieck (S. 42), Christina Wiedemann (S. 12), Sylvia Winnewisser (S. 37), alle anderen: NGV Verlagsarchiv

ILLUSTRATIONEN

© Lida – stock.adobe.com, außer Icon Uhr und Waage: © zhaluldesign – stock.adobe.com

Leckeres mit

BEEREN

45

REZEPTE

für
Kuchen, Gebäck
& Desserts

INHALT

ERDBEEREN

Erdbeerboden

Homemade-Biskuit mit Erdbeercreme

Windbeutel mit Erdbeeren

Vanille-Erdbeer-Törtchen

Maiswaffeln mit Orangen-Erdbeer-Sirup

Erdbeer-Tiramisu mit Ricotta

Erdbeereis am Stiel

HIMBEEREN

White Chocolate Cake mit Himbeeren auf Mandelboden

Milchreis mit Himbeer-Rhabarber-Kompott

Zartes Himbeer-Baiser-Herz

Himbeer-Mandel-Schmarren

Himbeer-Eiscreme

Himbeer-Charlotte

Weiße Schokocreme mit Himbeerpüree

JOHANNISBEEREN

Johannisbeer-Joghurt-Kuchen

Johannisbeer-Quark-Streusel

Waffelröllchen-Torte mit Cassis-Creme

Schwäbischer Träubleskuchen

Johannisbeer-Vanille-Tarte

BLAUBEEREN

Blaubeerkuchen

Marmormuffins mit Blaubeeren

Joghurtkuchen mit Blaubeer-Topping und Keks-Boden

Gedeckte Blaubeer-Pie

Dicke Blaubeerpfannkuchen mit Vanillesauce

Blaubeerkonfekt mit weißer Schokolade

Blaubeer-Ricotta-Eis

STACHELBEEREN

Stachelbeer-Tartelettes mit Zitronenstreuseln

Stachelbeer-Baiser-Kuchen

Stachelbeer-Marzipan-Gugel

Stachelbeer-Törtchen

Stachelbeer-Kirsch-Grütze

BROMBEEREN

Brombeer-Cashewkern-Torte mit Frischkäsefrosting

Brombeer-Ombré-Törtchen

Zitronensoufflé mit Brombeersauce
Brombeertorte mit Schokotupfen
Sahneeis mit Brombeeren
Brombeer-Gin-Mousse

GEMISCHTE BEEREN

Berrylicious-Schnitten mit Quark
Dunkle Ganache-Waldbeertorte
Waldbeeren-Chili-Kringel
Arme Ritter mit frischen Beeren
Dänische Rote Grütze
Gin-Beeren-Trifle
Mascarponecreme mit Waldbeerensauce
Ricotta-Auflauf mit Waldbeeren
Marillenknödel mit Fruchtsauce

Hinweise zum Buch

ERDBEERBODEN

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten (plus Back- und Ruhezeit)

Pro Stück ca. 210 kcal/879 kJ, 3 g E, 9 g F, 27 g KH

Für 12 Stücke

Für den Teig
200 g Mehl (Type 405)
1 Ei (Größe M)
120 g Butter
60 g Zucker
Salz

Für den Belag
1 kg Erdbeeren
3–5 El Zucker
1 P. roter Tortenguss

Außerdem
Fett und Semmelbrösel für die Form

1. Für den Mürbeteig das Mehl auf die Arbeitsplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung hineindrücken. Ei in die Mulde geben. Butter in Stücken zusammen mit dem Zucker und 1 Prise Salz auf dem Mehlrand verteilen. Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Den Backofen auf 225 °C vorheizen. Eine Obstbodenform (30 cm Durchmesser) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in die Form geben und bei 200–225 °C ca. 10–15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für den Belag die Erdbeeren kurz waschen und trocken tupfen. Dann putzen und zuckern. Die Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

4. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und gleichmäßig auf den Erdbeeren verteilen.

Sweet and fruity

Wenn Sie es noch fruchtiger mögen, ersetzen Sie bei der Zubereitung des Tortengusses einen Teil des Wassers durch Erdbeersirup.

HOMEMADE-BISKUIT

mit Erdbeercreme

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten (plus Backzeit und Zeit zum Abkühlen)

Pro Portion ca. 523 kcal/2190 kJ, 8 g E, 31 g F, 53 g KH

Für 4 Portionen

Für den Biskuit
2 Eier (Größe M)
1 Prise Salz
50 g Zucker
60 g Speisestärke
20 g gemahlene Mandeln

Für die Creme
400 g Erdbeeren
50 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 gestrichener Tl Speisestärke
1 El Zitronensaft
100 g Joghurt
300 ml Sahne

Außerdem
2 El geröstete Mandelblättchen zum Verzieren
Zucker zum Bestreuen