Thüringer Land

Verführerische Erdbeerzeit

26 fruchtige Rezeptideen

Inhalt

Salate

Erdbeer-Avocado-Salat 6/7

Mozzarella-Erdbeer-Salat 8/9

Grillsalat mit Erdbeeren und Mozzarella 10/11

Erdbeer-Spargel-Salat 12/13

Mozzarella-Erdbeer-Salat mit Wassermelone 14/15

Vorspeisen und fruchtige Gerichte

Kalte Erdbeer-Suppe mit Saure Sahne 18/19

Tomaten-Erdbeer-Gazpacho 20/21

Früchte-Bruschetta 22/23

Erdbeer-Sahne-Pfannkuchen 24/25

Sauerrahm-Erdbeer-Tartlets 26/27

Erdbeer-Taschen 28/29

Erdbeer-Knödel 30/31

Grießschnitten 32/33

Erdbeer-Galette 34/35

Filet mit Mozzarella-Erdbeer-Topping 36/37

Desserts

Mousse-Dessert rot-weiß 40/41

Herztäschchen 42/43

Erdbeer-Topfen-Tiramisu 44/45

Schokoladen-Obst-Fondue 46/47

Schokoladen-Panna Cotta 48/49

Kuchen

Erdbeer-Rührteigkuchen 52/53

Beeren-Sahne-Kranz 54/55

Erdbeer-Schokoladen-Kuchen 56/57

Erdbeer-Biskuitroulade 58/59

Erdbeer-Sahne-Tarte 60/61

Erdbeer-Muffins 62/63

Salate

Erdbeer-Avocado-Salat

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Hühnerbrustfilet
400 g	Babyspinat
250 g	Erdbeeren
2	Avocados
50 g	Walnusskerne
½	Zitrone
	Salz, Pfeffer, Paprikagewürz

Dressing:

150 g	Thüringer Land Saure Sahne
1 EL	Zucker
2 TL	Apfelessig
½ EL	Olivenöl

Zubereitung:

Hühnerbrustfilet in Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne in Öl anbraten.
Die Erdbeeren vierteln, die Avocados stückeln und mit Zitrone und Zucker abschmecken.
Für das Dressing die Saure Sahne mit Zucker, Essig und Öl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Alles in einer Schüssel anrichten und die gehackten Walnusskerne darüberstreuen.

Mozzarella-Erdbeer-Salat

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Thüringer Land Mozzarella
1 kg	Erdbeeren
80 g	Puderzucker
15 g	getrocknete grüne Pfefferkörner
3 EL	Balsamico Crema

Zubereitung:

Die Erdbeeren gründlich waschen und putzen. Große Früchte halbieren oder vierteln. In einer Schüssel mit Zucker vermischen und abgedeckt 2 Stunden kühl stellen. Den hieraus entstehenden Saft auffangen.

Die Pfefferkörner im Mörser zerstoßen. Mozzarella in sehr feine Würfel schneiden. Die Erdbeeren mit Mozzarella vermischen. Den Saft mit Balsamico verrühren. Portionsweise anrichten, mit Saft begießen und Pfeffer darüberstreuen.

Grillsalat mit Erdbeeren und Mozzarella

Zutaten für 4 Personen:

150 g	Hühnerbrustfilet
150 g	Rinderfilet
200 g	Thüringer Land Mozzarella
250 g	Erdbeeren
2	Romana-Salatherzen / gemischter Salat
200 g	Feldsalat
1 TL	Dijon-Senf

Dressing:

200 g	Thüringer Land Saure Sahne
1 TL	Zucker
1	Limette, Saft
2 TL	Öl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rinderfilet mit Senf bestreichen. Rinder- und Hühnerbrustfilet mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze in einer Pfanne ca. 5 Minuten braten. Mozzarella in Stifte schneiden, Erdbeeren halbieren. Salat waschen, trocknen und zusammen mit Mozzarella und Erdbeeren in einer Schüssel anrichten. Für das Dressing die Saure Sahne mit Zucker, Limettensaft und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erdbeer-Spargel-Salat

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Thüringer Land Saure Sahne
200 g	weißer Spargel
200 g	grüner Spargel
400 g	Erdbeeren
30 g	Pinienkerne
3	Romana-Salatherzen/ gemischter Salat
1 EL	Weißweinessig
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Für das Dressing 100g Erdbeeren fein pürieren. Saure Sahne und Zitronensaft unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Spargel schälen, kochen und abtropfen lassen. Spargelstangen in einer Pfanne mit Butter anbraten. Pinienkerne rösten, Erdbeeren halbieren. Salat waschen, trocknen und zusammen mit Spargel, Erdbeeren und Pinienkernen in einer Schüssel anrichten.

Mozzarella-Erdbeer-Salat mit Wassermelone

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Thüringer Land Mozzarella
500 g	Erdbeeren
¼	Wassermelone
3	Romana-Salatherzen/ gemischter Salat
3 EL	Balsamico Crema
3 EL	Olivenöl
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Erdbeeren gründlich waschen und putzen. Große Früchte halbieren oder vierteln. Die Wassermelone und den Mozzarella in Würfel schneiden.
Salat waschen, trocknen und zusammen mit den Erdbeeren, der Wassermelone und dem Mozzarella in einer Schüssel vermischen. Olivenöl mit Balsamico verrühren und den Salat begießen. Salz und Pfeffer darüberstreuen.

Vorspeisen & fruchtige Gerichte

Kalte Erdbeer-Suppe mit Saure Sahne

Zutaten für 4 Personen:

300 g	Thüringer Land Saure Sahne
600 g	Erdbeeren
200 ml	Rhabarbersaft
200 g	Honig
1 Prise	Meersalz
1	Bio-Limette, Saft
½	Bio-Limette, Schalenabrieb
1 TL	Vanille, gemahlen
½ Bd.	Minzblätter

Zubereitung:

Vier Erdbeeren mit Stielansatz als Garnitur zur Seite legen. Das Grün der restlichen Beeren entfernen und diese zusammen mit Rhabarbersaft, Honig, Salz und Limettensaft pürieren. Für circa eine Stunde kalt stellen.
Die Saure Sahne mit dem Abrieb der Limettenschale und der gemahlenen Vanille verrühren.
Die Erdbeersuppe in Schalen füllen und mittig mit der Sauerrahmzubereitung und den Erdbeeren garnieren.
Mit Minzblättern bestreut servieren.

Tomaten-Erdbeer-Gazpacho

Zutaten für 4 Personen:

200 g	Thüringer Land Schlagsahne	1 Scheibe	Toastbrot
1	Salatgurke	2 EL	Olivenöl
1	Paprikaschote, orange	1 EL	Tomatenmark
1	Paprikaschote, rot	1 EL	Weißweinessig
1	Knoblauchzehe	1 TL	Natursalz
500 g	Tomaten	1 EL	Honig
500 g	Erdbeeren	2 Prisen	Pfeffer

Zubereitung:

Jeweils 50 g Salatgurke, Tomate, orangene Paprika und Erdbeeren in kleine Würfel (5x5 mm) schneiden.
Das restliche Gemüse und das Toastbrot klein schneiden und mit einem Pürierstab oder Mixer fein pürieren. Tomatenmark, Sahne, Honig, Essig und Öl unterrühren. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und kalt stellen.
Vor dem Servieren in tiefe Teller oder Schalen füllen. Mit dem Erdbeer-Gemüseragout garnieren.

Früchte-Bruschetta

Zutaten für 4 Personen:

250 ml	Thüringer Land Schlagsahne
150 g	Thüringer Land Saure Sahne
160 g	Thüringer Land Butter
200 g	Erdbeeren
2	Pfirsiche
2	Pflaumen
8	Vollkornbrötchen
40 g	Walnusskerne
1	Bio-Zitrone, Schale abgerieben
100 g	Puderzucker
1 Prise	Meersalz
	Kräuter
1 TL	Zimt, gemahlen

Zubereitung:

Die Sahne aufschlagen, mit dem Puderzucker, Zitronenabrieb und Salz unter die Saure Sahne heben und kalt stellen. Brötchen halbieren, mit Butter bestreichen und im Ofen (Grill 225 °C) 3 Minuten rösten. Pfirsiche und Pflaumen waschen, entkernen und in Scheiben schneiden, die Erdbeeren vierteln. Wenn die Brötchen abgekühlt sind, mit der Sauerrahmcreme bestreichen und mit den Früchten belegen. Nach Geschmack mit Kräutern, Walnussbruch und Zimt garnieren.

Erdbeer-Sahne-Pfannkuchen

Zutaten für 4 Personen:

600 g	Thüringer Land Schlagsahne	3	Eier
400 ml	Thüringer Land Milch	180 g	Zucker
120 g	Thüringer Land Butter	500 g	Erdbeeren
350 g	Weizenmehl	1 Prise	Salz
1/2 TL	Tonkabohne, gemahlen	30 g	Puderzucker

Zubereitung:

Mehl, 80 g Zucker, Salz und Tonkabohne mit einem Schneebesen oder Rührgerät in Milch und 100 g Schlagsahne einrühren.
10 Minuten quellen lassen. Eier und 60 g geschmolzene Butter zufügen.
In einer Antihaftpfanne die Pfannkuchen mit Butter ausbacken und im Ofen bei 60°C warm halten.
Erdbeeren in Würfel schneiden. Schlagsahne aufschlagen und mit 100 g Zucker und Erdbeeren verfeinern.
Pfannkuchen mit der Erdbeersahne füllen und sogleich mit Puderzucker bestäubt servieren.

Sauerrahm-Erdbeer-Tartlets

Zutaten für 4 Personen:

Mürbteigförmchen:

200 g	Thüringer Land Butter
100 g	Zucker
300 g	Dinkelmehl
1	Ei
3 EL	Kakaopulver
½	Zitrone
300 g	Kichererbsen

Sauerrahmmousse:

6 Blatt	Gelatine
1	Bio-Zitrone
300 g	Thüringer Land Saure Sahne
80 g	Puderzucker
200 g	Thüringer Land Schlagsahne

Erdbeerfüllung:

300 g	Erdbeeren
60 g	Honig
1	Zitrone

Zubereitung:

Für den Mürbteig die Butter grob raspeln und mit den restlichen Zutaten rasch verkneten. In Folie einpacken und 60 Minuten kühlen. Den Teig auf Mehl ca. 5 mm dick ausrollen, Teigringe ausstechen und die gebutterten Förmchen damit auslegen. Backpapierscheiben einlegen und mit den Kichererbsen befüllen. Bei 170°C ca. 25 Minuten backen.

Die Gelatine in Wasser einweichen lassen. Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Saure Sahne mit dem Puderzucker und Zitronenabrieb verrühren. Zitronensaft leicht erwärmen, die ausgedrückte Gelatine bei leichter Hitze darin auflösen. Drei Esslöffel Saure Sahne mit der flüssigen Gelatine vermischen, unter die restliche Saure Sahne rühren und kalt stellen.

Vier Erdbeeren vierteln und zur Seite stellen. Restliche Erdbeeren klein würfeln und mit Zitronensaft und Honig marinieren.

Wenn die Creme fest wird, die Schlagsahne aufschlagen und unterheben. Das Erdbeerragout zu ⅔ in die Mürbeteigförmchen geben und mit Sauerrahmmousse auffüllen. Mit Erdbeeren und Schlagsahne garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

Erdbeer-Taschen

Zutaten für 4 Personen:

Nudelteig:

200 g	Dinkelmehl
80 g	Hartweizen-grieß
20 g	Puderzucker
3	Eier
1	Eiweiß

Erdbeer-Füllung:

150 g	Erdbeeren
2 EL	Zitronensaft
40 g	Honig
70 g	Thüringer Land Butter
40 g	Kartoffelstärke
1	Eigelb

Zum Garnieren:

80 g	Thüringer Land Butter
4 EL	Puderzucker
100 g	Erdbeeren
½ Bd.	Minze
200 g	Thüringer Land Saure Sahne

Zubereitung:

Puderzucker, Eier, Mehl und Grieß zu einem Nudelteig kneten. 20 Minuten ruhen lassen.
Für die Füllung die fein geschnittenen Erdbeeren 10 Minuten in Honig und Zitronensaft marinieren. Den Erdbeersaft absieben und aufbewahren. Die weiche Butter schaumig aufschlagen. Eigelb und Kartoffelstärke einrühren. Abgetropfte Erdbeerstücke und Buttermischung verrühren.
Für die Erdbeer-Taschen den Teig mit Nudelmaschine oder Nudelholz zu dünnen Platten ausrollen (1-1,5mm). Auf einer bemehlten Arbeitsfläche runde Teigkreise ausstechen. Jeweils 1 TL der Erdbeerfüllung auf die Mitte geben. Die Ränder mit dem Eiweiß bestreichen, umklappen und andrücken. 80 g Butter zerlassen, mit Puderzucker süßen und den Erdbeersaft zufügen. Wasser in einem großen Topf erhitzen, Temperatur kurz unter dem Siedepunkt halten. Wie Spaghettiwasser salzen. Die Erdbeertaschen portionsweise ins heiße Wasser gleiten lassen. Nach 4 Minuten mit einem Sieblöffel herausheben.
In der Erdbeerbutter schwenken und mit frischen Erdbeeren, Saure Sahne und Minzblättern garniert servieren.

Erdbeer-Knödel

Zutaten für 4 Personen:

Knödel:

800 g	Kartoffeln, mehlig
1 Prise	Natursalz
100 g	Dinkelmehl
60 g	Thüringer Land Butter
50 g	Grieß
2	Eigelb
300 g	Erdbeeren
	Mehl zum Bearbeiten

Sauerrahm-Vanillesauce:

400 g	Thüringer Land Saure Sahne
½	Orange, Schalenabrieb
½	Zitrone, Schalenabrieb
1 Päck.	Vanillezucker
100 g	Zucker
40 g	Puderzucker
1 TL	Zimt, gemahlen
	Melisse/ Minze

Zubereitung:

Kartoffeln schälen und ca. 25 Minuten kochen oder dämpfen. Abgegossen auf einem Backblech 5 Minuten abdampfen lassen. Noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, weiche Butter, Grieß und 2 Eigelb zugeben, salzen und zu einem lockeren Teig zusammenkneten.

Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und acht gleichmäßige Teigstücke abschneiden. Diese zu Kugeln formen und in der Hand flach drücken. Eine Erdbeere in die Mitte legen und den Teig darüber wieder zusammendrücken. Gleichmäßige, runde Knödel formen. Salzwasser in einem breiten Topf aufkochen. Die Knödel hineingeben und bei leichter Hitze 15 Minuten garen lassen. Für die Vanillesauce die Saure Sahne erwärmen und mit Orangen- und Zitronenabrieb würzen. Vanillezucker und Zucker zufügen.

Die Knödel aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen. Die Erdbeerknödel mit Sauerrahmsauce, Erdbeeren und Melisse sowie mit Puderzucker bestäubt servieren.

Grießschnitten

Zutaten für 4 Personen:

1 l	Thüringer Land Milch
50 g	Thüringer Land Butter
30 g	Zucker
250 g	Weichweizengrieß
50 g	Cashewkerne, fein gehackt
50 g	Kokosflocken
	Butter zum Braten
1 Prise	Salz
4	Eier

Erdbeersauce:

300 g	Erdbeeren
200 g	Thüringer Land Saure Sahne
50 g	Zucker

Zubereitung:

Die Milch mit Butter, Zucker und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Den Grieß einrühren und unter ständigem Rühren zu einem dicken Grießbrei quellen lassen. Grießbrei 5 Minuten abkühlen lassen, danach 2 Eier gut unterrühren. Ein großes Brett leicht mit Wasser besprenkeln. Den Grießbrei darauf fingerdick zu einem Rechteck verstreichen. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen. Den Grießbrei in Rauten schneiden. Zum Panieren die übrigen Eier in einem Teller verquirlen, die Cashewkerne und Kokosflocken in einen zweiten Teller geben. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Grießschnitten zuerst im Ei wenden, dann mit den Cashewkernen und Kokosflocken panieren und von jeder Seite ca. 2 Minuten knusprig goldbraun braten.
Für die Sauce die Erdbeeren pürieren. Zucker und Saure Sahne hinzufügen und zu den Grießschnitten servieren.

Erdbeer-Galette

Zutaten für 4 Personen:

Mandel-Galette-Teig:

500 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz
150 g	Thüringer Land Butter, sehr kalt, Würfel
125 ml	Thüringer Land Milch, kalt
5 EL	Rohrohrzucker
40 g	Mandelmus, hell
	Mehl zum Ausrollen

Erdbeerfüllung:

500 g	Erdbeeren
1	Zitrone, Saft
180 g	Erdbeerkonfitüre
100 g	Thüringer Land Saure Sahne
50 g	Thüringer Land Schlagsahne
60 g	Mandelblättchen

Zubereitung:

Alle Teigzutaten schnell und kühl mit einem Mixer oder Blitzhacker vermischen.
Es sollte eine Kugel formbar sein, die zusammenhält. Kleine Butterstückchen dürfen gerne noch sichtbar sein. Die Kugel in Klarsichtfolie einschlagen und 1 Stunde kühl stellen.
Teig mit ausreichend Mehl zu einer backblechgroßen, runden Scheibe ausrollen. Mit Backpapier auf das Blech legen, Backofen auf 180° C vorheizen.
Erdbeeren waschen, zerkleinern und mit dem Zitronensaft, der Konfitüre und der Sauren Sahne vermischen.
Die Erdbeermasse auf den Teigkreis streichen und von außen den Rand einklappen.
Den Teigrand mit Schlagsahne bepinseln, mit Mandelblättchen bestreuen und die Galette 45 Minuten backen.

Filet mit Mozzarella-Erdbeer-Topping

Zutaten für 4 Personen:

700 g	Schweinefilet (Medaillons)
200g	Thüringer Land Mozzarella
200 g	Erdbeeren
1 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer, Oregano
1 EL	Chilifäden
	Olivenöl
400 g	Spargel grün und weiß
Sauce Hollandaise:	
250 g	Thüringer Land Butter
3	Eigelb
3 EL	Wasser
1 EL	Zitronensaft
	Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Medaillons in einer Pfanne in Öl von beiden Seiten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und in eine Auflaufform legen. Erdbeeren würfeln, Mozzarella raspeln, mit den Erdbeeren mischen und auf die Medaillons geben. Im Backofen 10–15 Minuten überbacken. Spargel schälen und in Salzwasser kochen. Für die Sauce Hollandaise Butter in einem Topf zerlassen, aber nicht erhitzen! Eigelb mit Zitronensaft, Wasser und Salz in einen Topf geben und diesen ins heiße Wasserbad stellen. Mit einem Rührbesen oder Mixer so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Den Topf aus dem Wasserbad nehmen und erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl die flüssige Butter einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Medaillons mit Chilifäden garnieren und mit dem Spargel und der Sauce Hollandaise servieren.

Desserts

Mousse-Dessert rot-weiß

Zutaten für 4 Personen:

Mousse rot:

100 g	weiße Schokolade
100 ml	Thüringer Land Milch
3	Eigelb
60 g	Zucker
5 Blatt	Gelatine
200 g	Thüringer Land Schlagsahne
400 g	Erdbeeren
	Bourbonvanille

Mousse weiß:

100 g	weiße Schokolade
100 ml	Thüringer Land Milch
3	Eigelb
60 g	Zucker
5 Blatt	Gelatine
200 g	Thüringer Land Schlagsahne
	Bourbonvanille
½	Orange

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen.
200 g Erdbeeren fein pürieren. Milch und Zucker in einem Topf aufkochen und vom Herd nehmen. Schokolade in der Milch unter Rühren schmelzen. Eigelb in eine Schüssel geben und die Schokoladenmilch zugeben. Masse im Wasserbad cremig schlagen, danach das Erdbeerpüree unterrühren. Gelatine ausdrücken, zugeben und alles abkühlen. Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Masse heben. Die fertige Mousse in Dreiecksform füllen und im Kühlschrank für 2 Stunden kalt stellen.
Die weiße Mousse wird ohne Erdbeeren, dafür mit Orangensaft wie oben zubereitet. Vor dem Servieren restliche Erdbeeren würfeln, zur Mousse anrichten und mit Schokoraspeln bestreuen.

Herztäschchen

Zutaten für 4 Personen:

1 Rolle	Blätterteig
70 g	Thüringer Land Butter
50 g	Thüringer Land Schlagsahne
70 g	Erdbeer-Konfitüre
1	Ei

Zubereitung:

Blätterteig abrollen. Mit dem großem Herz-Ausstecher acht Herzen ausstechen. Mit einem kleinen Ausstecher vier kleine Herzen herstellen. Vier große Herzen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen. Butter schaumig schlagen und mit der Erdbeerkonfitüre und dem Eigelb verrühren.

Einen Esslöffel der Erdbeermasse jeweils auf die Mitte der vier Herzen platzieren (= Unterseite). Den freien Rand mit Eiweiß bestreichen. Passgenau die vier übrigen großen Herzen darauf legen. Rundum mit einer Gabel andrücken.

Mit einem kleinen scharfen Messer mittig kreuzweise (ca. 2 cm) einschneiden. Die kleinen Herzen mit Eiweiß einseitig bestreichen und auf die Oberseite neben die Schnitte „kleben".

Mit der Schlagsahne bepinseln und 20 Minuten backen.

Erdbeer-Topfen-Tiramisu

Zutaten für 4 Personen:

800 g	Erdbeeren
250 g	Quark, 40% Fett
250 g	Thüringer Land Schlagsahne
1	Zitrone, Saft
60 g	Agavendicksaft
1 TL	Vanille, gemahlen
150 g	Zucker
4	Eigelb
200 g	Löffelbiskuits
1 TL	Schokoraspeln

Zubereitung:

500 g Erdbeeren würfeln, davon 300 g mit dem Zitronensaft und Agavendicksaft pürieren. Schlagsahne aufschlagen, mit Vanillepulver und 70 g Zucker verfeinern und kalt stellen.
Eigelb und Zucker hellgelb und schaumig mit einem Rührgerät aufschlagen. Den Schaum unter den Quark heben. Danach die Sahne vorsichtig einrühren.
Eine Form oder Dessertschälchen mit etwas Quarkcreme ausgießen und mit Löffelbiskuits auslegen.
Mit der Erdbeersauce übergießen und erneut mit dem Quarkschaum bedecken. Die Erdbeerstückchen darüber verteilen und mit einer dritten Schicht der Creme abdecken. Mit Schokoraspeln bestreuen und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Schokoladen-Obst-Fondue

Zutaten für 4 Personen:

250 g	Schokolade (nach Wahl, z. B. Vollmilch- oder Zartbitterschokolade)
400 g	Thüringer Land Schlagsahne
1 kg	Obst, gemischt
1	Zitrone, Saft

Zubereitung:

Schokolade raspeln oder fein hacken. Die Sahne erhitzen und die Schokolade darin auflösen. Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und sortengetrennt in Schälchen servieren. Obststücke von Äpfeln oder Bananen mit Zitronensaft beträufeln. Holzspieße oder Fonduegabeln bereitlegen, die Schokosauce über einem Teelicht warm halten.

Thüringer Land Tipp:

Eine interessante Ergänzung zum frischen Obst bietet auch Soft-Trockenobst. Als Topping können die schokolierten Fruchtstücke zusätzlich bestreut werden, zum Beispiel mit gepufftem Amaranth, Krokant, Mohn, Sesam oder mit geriebenen Nüssen.

Schokoladen-Panna Cotta

Zutaten für 4 Personen:

500 g	Thüringer Land Schlagsahne	1	Vanilleschote
100 g	Zucker	4 Blatt	Gelatine, weiß
½	Bio-Orange, Schalenabrieb	200 g	Erdbeeren
150 g	Schokolade, 70% Kakao		Zitronenmelisse

Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen lassen.
Sahne, Zucker, Orangenschalenabrieb und ausgekratzte Vanilleschote erwärmen. Schokolade grob hacken und in der warmen Sahne schmelzen lassen.
Gelatine ausdrücken und in der Schokosahne klümpchenfrei auflösen.
Panna Cotta in Dessertschälchen füllen, abkühlen lassen und für 2 Stunden kalt stellen.
Erdbeeren vierteln, auf die Panna Cotta geben und mit Melissenblättern dekoriert servieren.

Thüringer Land Tipp:

Für die Aromatisierung der Panna Cotta können Gewürze wie zerstoßener Kardamom oder Piment zur Sahne hinzugefügt werden.

Kuchen

Erdbeer-Rührteigkuchen

Zutaten:

Kuchenboden:

150 g	Dinkelmehl
75 g	Speisestärke
1½ TL	Backpulver
150 g	Thüringer Land Butter
120 g	Zucker
1 TL	Vanille
1	Eigelb
2	Eier

Vanillepudding:

300 ml	Thüringer Land Milch
200 g	Thüringer Land Schlagsahne
3 EL	Zucker
1 Päck.	Vanillepudding

Belag:

4 EL	Erdbeerkonfitüre
500 g	Erdbeeren

Tortenguss:

240 ml	Traubensaft, rot
1	Zitrone, Saft
2 EL	Kartoffelstärke
2 EL	Zucker

Zubereitung:

Mehl, Speisestärke und Backpulver mit einem Schneebesen locker verrühren. Butter, Zucker und Vanillepulver schaumig aufschlagen. Eier und Eigelb verquirlen und abwechselnd mit je 1 Esslöffel der Mehlmischung in den Butterschaum einrühren. Eine Springform buttern, den Teig glatt darin verteilen und 45 Minuten bei 180°C (Ober-/Unterhitze) backen.
Pudding nach Packungsanweisung mit Milch und Sahne kochen, in ein kühles Gefäß umfüllen und abkühlen lassen.
Den Kuchenboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, den Pudding auftragen und mit halbierten Erdbeeren belegen.
Für den Tortenguss 4 Esslöffel kalten Saft mit Zucker und Stärkemehl verrühren. Den restlichen Saft aufkochen und mit der Stärkemischung abbinden. Etwas abkühlen lassen. Lauwarm mit einem Löffel über die Beeren verteilen und 2 Stunden kühlen.

Beeren-Sahne-Kranz

Zutaten:

Joghurt-Kranz:

4	Eier
250 g	Joghurt
240 ml	Speiseöl
1 TL	Vanille, gemahlen
½	Zitrone, Schalenabrieb
200 g	Zucker
500 g	Dinkelmehl
1 Päck.	Backpulver
1 Prise	Salz
60 g	Paniermehl
40 g	Thüringer Land Butter

Sahne-Creme:

325 g	Joghurt
400 g	Thüringer Land Schlagsahne
7 Blatt	Gelatine, weiß
200 ml	Holunderblütensirup

Zum Garnieren:

200 g	Erdbeeren
3	Feigen
½	Granatapfel
	Melisse

Zubereitung:

Kranzform ausbuttern, mit Paniermehl ausstreuen und kalt stellen. Die Eier trennen. Eigelb, Joghurt, Öl, Vanille, Zitronenabrieb und 100 g Zucker mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Mehl und Backpulver gut vermischen und einrühren. Backofen auf Ober-/ Unterhitze 160° C vorheizen.

In einer Schüssel das Eiweiß mit etwas Salz halbsteif schlagen. Restlichen Zucker zufügen und steif schlagen. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in die Kranzform füllen und 80 Minuten backen. Danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für die Sahne die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

4 Esslöffel vom Sirup erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Sirup mit dem Joghurt mischen, die verflüssigte Gelatine einrühren und kalt stellen. Sobald der aromatisierte Joghurt zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Den Kuchen mit der Creme bestreichen und mit Erdbeeren, Feigenspalten, Granatapfelkernen und Melissenblättern garnieren. Für 2 Stunden kalt stellen.

Erdbeer-Schokoladen-Kuchen

Zutaten:

125 g	Zartbitterschokolade
75 g	Thüringer Land Butter
4	Eier
180 g	Zucker
1	Vanilleschote, Mark
100 g	Mehl
1 Prise	Salz
½ Päck.	Backpulver
100 g	Mandeln, gemahlen

Schokoladenguss:

120 g	Thüringer Land Schlagsahne
175 g	Zartbitterschokolade
100 g	Erdbeeren
60 g	Heidelbeeren
50 g	Mandeln, gehackt

Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad lauwarm schmelzen. Die weiche Butter unterziehen. Eier, Zucker, Vanillemark und Salz mit einem Rührgerät schaumig aufschlagen. Die Schokoladenbutter unter den Eischaum heben.
Das Backpulver mit Mehl und den gemahlenen Mandeln verrühren. Nach und nach in die Schokomischung einrühren. Die Masse in eine gebutterte Tarte-Backform oder auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen.
25 Minuten backen. Anschießend 15 Minuten abkühlen lassen. Für den Schokoguss die Sahne aufkochen und die gehackte Schokolade hinzufügen. 5 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Mit einem Gummiteigschaber verrühren und lauwarm auf den Kuchen streichen. Mit den Beeren und gehackten Mandeln garnieren und kühl stellen.

Erdbeer-Biskuitroulade

Zutaten:

4	Eier
150 g	Zucker
1/2	Zitrone, Abrieb
80 g	Mehl
50 g	Speisestärke
½ TL	Backpulver
500 g	Thüringer Land Schlagsahne
500 g	Erdbeeren
2 Päck.	Vanillezucker
1 Päck.	Sahnesteif

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen. 120 g Zucker unter Schlagen einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen. Zitronenschale, Eigelb und 2 Esslöffel warmes Wasser kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver daraufsieben und unterheben.

Teig auf ein Blech mit Backpapier streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C (Umluft) ca. 8 Minuten backen. Sofort auf ein dünn mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und das Papier abziehen. Biskuitteig im Tuch aufrollen und kalt stellen.

400 g Erdbeeren in Würfel schneiden oder nach Belieben Beeren pürieren und mit Gelatine und Zucker ein Erdbeergelee zubereiten. Sahne, Vanillezucker, restlichen Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Biskuit auseinanderrollen, 2/3 der Sahne auf den Teig streichen, dicht an dicht mit den Erdbeerspalten belegen und leicht in die Sahne drücken. Biskuitteig einrollen, mit übriger Sahne bestreichen und mit Erdbeeren garnieren.

Erdbeer-Sahne-Tarte

Zutaten:

Tarte-Boden:

70 g	Zucker
250 g	Dinkelmehl
1 Prise	Salz
½	Zitrone, Schalenabrieb
200 g	Thüringer Land Butter
400 g	Kichererbsen zum Blindbacken

Erdbeersahne:

500 g	Thüringer Land Schlagsahne
4 Blatt	Gelatine, weiß
500 g	Erdbeeren
200 g	Zucker
2	Limetten, Saft
100 g	Heidelbeeren
	Zitronenmelisse

Zubereitung:

Zucker, Mehl, Salz und Zitrone verrühren. 180 g kalte Butter grob raspeln und mit 2 Esslöffel kaltem Wasser zu der trockenen Mischung geben. Rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und in Klarsichtfolie eingepackt 1 Stunde kühlen.
Den Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Den Teig mit ausreichend Mehl ausrollen und die gebutterte Form damit auskleiden. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapierkreis (ø 26 cm) abdecken, mit Kichererbsen beschweren und 25 Minuten backen.
Die Kichererbsen und das Backpapier entnehmen und den Tarteboden auf einem Gitter vollständig abkühlen lassen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 400 g der Erdbeeren mit Zucker pürieren. Den Zitronensaft erwärmen, die Gelatine darin auflösen und in das Erdbeerpüree einrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Erdbeerzubereitung heben. In einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen.
Den Tarteboden von innen nach außen ausspritzen und am Rand mit Creme-Tupfen abschließen. 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren mit Beeren und Melisseblättern garnieren.

Erdbeer-Muffins

Zutaten für 12 Stück:

250 g	Thüringer Land Saure Sahne
260 g	Dinkelmehl
2 TL	Backpulver
½ TL	Natron
½ TL	Vanille, gemahlen
60 g	Mandeln, gemahlen
200 g	Erdbeeren, gewürfelt
180 g	Rohrohrzucker
100 ml	Speiseöl
30 g	Puderzucker
12	Papier-Backförmchen

Zubereitung:

Mehl, Backpulver, Natron, Vanille und Mandeln gut vermischen. Backofen auf 160°C (Umluft) vorheizen. Papierbackförmchen in die Vertiefungen des Muffin-Bleches setzen.
Das Ei verquirlen und mit Zucker, Öl und Saure Sahne vermischen. Die vermischten trockenen Zutaten zufügen und kurz verrühren, bis der Teig feucht ist. Vorsichtig die Erdbeerstücke unterheben. Auf die Backförmchen aufteilen und 25 Minuten backen.
Nach 5 Minuten Ruhezeit aus dem Blech nehmen und mit Puderzucker bestäuben.

Thüringer Land

Unsere Spezialitäten für jede Küche

WÜRZBURGER MILCHWERKE

Würzburger Milchwerke GmbH
Louis-Pasteur-Str. 1
97076 Würzburg

Tel. +49 (0)931 270 14-335
Fax +49 (0)931 270 14-203
Mail: sales-wue@de.lactalis.com
www.wuerzburger-milchwerke.de