



Erdbeere & Rhabarber

Rezepte und Fotos: Karl Newedel



»Feine Aromen **lecker serviert**«



er liebt sie nicht, die kleinen **roten Beeren**, die ab Juni so verlockend auf Beeten und Feldern leuchten? Hat man keinen eigenen Garten, so kann man kaum der Versuchung widerstehen, sich auf den Weg zum Selberpflücken auf einem der vielen Erdbeerbelder zu machen. Denn frisch geerntet schmecken die Beeren am besten. Und dann heißt es: Nur nicht zu kalt aufbewahren, damit ihr **zartes Aroma** nicht verloren geht – am besten gleich vernaschen. Erdbeeren sind wahre **Vitamin-C-Bomben**, enthalten viel **Folsäure** und **B-Vitamine** – das ist Gesundheit mit wunderbarem Geschmack.

Wer das Erdbeeraroma noch vervollkommen möchte, paart sie mit frisch geschlagener Sahne, Eiscreme oder mit zartem Biskuitteig für eine prächtige Torte – der Inbegriff für einen **perfekten Sommertag**. Dabei nicht vergessen: Die Beeren sind sehr empfindlich und sollten am besten in stehendem Wasser vorsichtig gewaschen werden. Den Stielansatz erst danach entfernen, damit das feine Aroma nicht leidet.



ruchtig-säuerlicher **Rhabarber** ist der ideale Partner für Erdbeeren. Seine Erntezeit beginnt schon Ende April und endet am 24. Juni – am Johannitag. Rhabarber besteht zu 95 Prozent aus Wasser, ist sehr kalorienarm und bestens geeignet, den Stoffwechsel im Frühjahr auf Trab zu bringen.

Rhabarber zeichnet sich durch ein **großes Aromenspektrum** und durch seine **erfrischende Wirkung** aus. Auf dem Markt werden drei Sorten angeboten. Am sauersten ist die grünstielige Sorte mit grünem Fleisch. Etwas weniger sauer ist die rotstielige Sorte mit grünem Fleisch. Und am mildesten und damit auch am beliebtesten ist rotstieliger Rhabarber mit rotem Fleisch – dessen Aroma erinnert fast an Himbeeren.

Rhabarber harmonisiert nahezu **perfekt mit allem Süßen**. Von Teigtäschchen über Kuchen, Tartes, Torten bis hin zu süßer Reiscrème – all das verträgt sich wunderbar mit Rhabarber. Was nicht heißt, dass er sich nicht auch für **herzhafte Gerichte** eignet. Ganz im Gegenteil! Lassen Sie sich von den Rezepten in diesem Buch inspirieren und entdecken Sie ganz neue Rhabarberkompositionen.



Ende



erleben

knallrotes i-Tüpfelchen
unwiderstehlich 
kinderlieb
aphrodisierend
lieben Schlagsahne
können auch pikant
lecker

Teig

- * 200 g Butter
- * 150 g Zucker
- * 4 Eier
- * 350 g Mehl
- * 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- * 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- * 1 Päckchen Backpulver
- * 1 Prise Salz

Belag

- * 4 Blatt weiße Gelatine
- * 1 kg Erdbeeren
- * 4 EL Zucker
- * 400 g Sahne
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 3 EL gehackte Pistazien

Außerdem

- * Fett für das Blech



ahnige Erdbeerschnitten

🕒 45 Minuten * Back- und Kühlzeit: 80 Minuten * 8 Portionen

- 1 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Ein Backblech einfetten. Die Butter zerlassen. In eine Rührschüssel geben, den Zucker hinzufügen und die Schüssel in ein warmes Wasserbad stellen. Mit dem Mixer weiß-cremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann die Eier einzeln unterschlagen.
- 2 Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Mehl mit Puddingpulver, Zitronenschale, Backpulver und Salz mischen, zur Eiercreme geben und glatt verrühren. Den Teig aufs Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen. Vollständig abkühlen lassen.
- 3 Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren putzen. 700 g Erdbeeren mit dem Zucker pürieren. 450 g Erdbeerpüree in eine Schüssel geben. Die Gelatine leicht ausdrücken und bei milder Hitze in einem Topf unter Rühren auflösen. Etwa 4 EL vom Erdbeerpüree esslöffelweise unter die Gelatine rühren, dann die Gelatinemischung mit einem Schneebesen unter das übrige Püree rühren. Abgedeckt kalt stellen. Wenn das Püree zu gelieren beginnt, die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
- 4 Halbierete Erdbeeren auf dem Teigboden verteilen. Die Creme darauf glatt verstreichen. 1 Stunde kalt stellen, mit Erdbeeren, Püree und Pistazien dekorieren.



- * 500 g Erdbeeren
- * 6 Blatt weiße Gelatine
- * 3 Eier
- * 100 g Zucker
- * 150 ml Weißwein
- * 2–3 TL Zucker
- * 2–3 EL Weinbrand (oder Wasser)

- * 15 Löffelbiskuits
- * 1 Prise Salz
- * 200 g Sahne
- * 1 Päckchen Vanillezucker

Außerdem

- * 1 Schüssel (1,2 l Inhalt)
- * Öl für die Schüssel



Erdbeercharlotte

🕒 80 Minuten * Kühlzeit: 6 Stunden * 8 Portionen

- 1 300 g Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit 30 g Zucker und Wein schaumig schlagen, bis der Zucker gelöst ist.
- 2 Gelatine ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen, dann unter weiterem Rühren etwas abkühlen lassen. 4 EL der Eiercreme esslöffelweise unter die Gelatine rühren, dann die Gelatinemischung mit einem Schneebesen unter die übrige Creme rühren. Kalt stellen, bis die Masse zu gelieren beginnt.
- 3 Die Schüssel dünn mit Öl auspinseln und mit Frischhaltefolie auslegen. Den Zucker in 2–3 EL Weinbrand auflösen und die ungezuckerte Seite der Biskuits damit beträufeln. Einige Biskuits am Boden verteilen, die übrigen ringsum an den Rand der Schüssel stellen (gezuckerte Seite nach außen).
- 4 Wenn die Creme zu gelieren beginnt, Eiweiße mit Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Beides mit dem Erdbeerpüree zur Creme geben und mit einem Schneebesen unterheben. Die Creme in die Schüssel füllen, die übrigen Erdbeeren in der Creme verteilen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und die Creme im Kühlschrank 5 Stunden fest werden lassen. Zum Servieren die Folie öffnen und die Charlotte auf eine Platte stürzen.



Boden

- * 120 g Cornflakes
- * 150 g weiße Kuvertüre
- * 20 g Butter
- * 50 g Kokosraspel
- * 1 Prise Salz

Belag

- * 600 g Erdbeeren
- * 2 TL Puderzucker

- * 1 Bio-Zitrone
- * 250 g Magerquark
- * 1 kleine Dose Kokosmilch (400 g)
- * 150 g Kokosraspel
- * 80 g Zucker
- * 5 Blatt weiße Gelatine
- * 250 g Sahne

Außerdem

- * 1 Springform (24 cm Durchmesser)
- * Fett für die Form



Kokos-Erdbeer-Torte

🕒 70 Minuten * Kühlzeit: 2 Stunden * 8 Portionen

- 1 Springformboden einfetten, Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerkrümeln. Die Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in einer Metallschüssel über einem warmen Wasserbad schmelzen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen. Kokosraspel, Salz und zerleinerte Cornflakes hinzufügen, mischen. Die Cornflakesmischung auf den Boden der Form geben und mit einem Löffel andrücken, im Kühlschrank fest werden lassen.
- 2 500 g Erdbeeren halbieren. Die übrigen Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und durch ein feines Sieb streichen, kühl stellen. Die Schale der Zitrone fein abreiben, 3 EL Saft auspressen. Den Quark mit Kokosmilch (3 EL davon abnehmen), Kokosraspeln (2 EL zurück behalten), Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen.
- 3 Die übrige Kokosmilch erwärmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. 4 EL Quarkmischung esslöffelweise unter die Gelatine rühren, dann die Gelatine zur übrigen Quarkmischung geben und mit einem Schneebesen unterrühren. Kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.
- 4 Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen, Quarkmasse darauf glatt streichen. Abgedeckt mindestens 2 Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerpüree und Kokosraspeln dekorieren.

»Frische Erdbeer-Kokos-Creme
auf knusprigem Boden – eine
verführerische Kombination.«



»Schokolade und
Erdbeeren bilden ein
perfektes
Duett.«



Biskuit

- * 60 g dunkle Kuvertüre
- * 3 Eier
- * 70 g weicher Butter
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 50 g Puderzucker
- * 40 g Mehl
- * 60 g gemahlene Mandeln

Creme

- * 1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver
- * 400 ml Milch
- * 50 g Zucker
- * 60 g Zartbitterschokolade
- * 50 g Butter

Belag

- * 500 g Erdbeeren
- * Puderzucker zum Bestäuben

Außerdem

- * 1 Springform (24 cm Durchmesser)



chokoladen- Erdbeer-Kuchen

🕒 50 Minuten * Back- und Kühlzeit: 3,5 Stunden * 12 Portionen

- 1 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Butter, Vanillezucker und 1 EL Puderzucker weiß-schaumig schlagen. Die abgekühlte Kuvertüre langsam unterrühren.
- 2 Die Eiweiße mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben. Das Mehl sieben, mit den gemahlene Mandeln mischen, hinzugeben und mit einem Schneebesen alles locker unterheben. Die Springform mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen und glatt verstreichen, im vorgeheizten Backofen (Mitte) 35–40 Minuten backen. Den Tortenboden in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 3 Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und leicht abkühlen lassen. Die Schokolade grob hacken und mit der Butter unter den noch warmen Pudding rühren, bis eine Creme entstanden ist. Diese erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.
- 4 Den Tortenboden halbieren. Die untere Hälfte mit ca. $\frac{1}{3}$ der Schokoladencreme bestreichen. Die obere Hälfte darauf setzen und mit der restlichen Creme überziehen. Gut durchkühlen lassen. Die Torte vor dem Servieren mit halbierten Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestäuben.

»Dies war die **Hochzeitstorte**
meiner **Großeltern** und jedes Jahr
zum Hochzeitstag kam sie wieder auf den Tisch.«



Teig

- * 100 g weiche Butter
- * 125 g Zucker
- * 1 Prise Salz
- * abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
- * 4 Eigelbe

- * 150 g Mehl
- * ½ TL Backpulver
- * 2 EL Milch

Baiser

- * 4 sehr frische Eiweiße
- * 200 g Zucker
- * 100 g Mandelblättchen

Füllung

- * 750 g Erdbeeren
- * 500 g saure Sahne
- * 75 g Puderzucker
- * 8 Blatt weiße Gelatine
- * Saft von 2 Limetten
- * 500 g Sahne

Außerdem

- * 1 Springform (26 cm Durchmesser)
- * Fett für die Form

Himmlische Erdbeertorte

🕒 70 Minuten * Back- und Kühlzeit: 3,5 Stunden * 12 Portionen

- 1 Den Backofen auf 260 °C (Umluft 240 °C) vorheizen. Die Form einfetten. Die Butter weiß-schaumig schlagen. Zucker, Salz und Limettenschale dazu geben und schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zur Eigelbmasse geben, gut unterrühren. Die Hälfte des Rührteiges in die Form füllen.
- 2 Die Eiweiße steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen. Auf höchster Stufe weiterschlagen, bis eine feste Masse entsteht. Die Hälfte der Baisermasse auf den Rührteig streichen und mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen, ca. 20 Minuten backen. Übrigen Teig und Baisermasse ebenso verarbeiten. Die Böden auskühlen lassen.
- 3 Die Erdbeeren vierteln. Saure Sahne mit Puderzucker verrühren. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Limettensaft leicht erwärmen und die tropfnasse Gelatine darin unter Rühren auflösen. 4 EL saure Sahne esslöffelweise unter die Gelatine rühren und dann die Mischung unter die übrige saure Sahne rühren, kalt stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit den Erdbeeren unterheben.
- 4 Einen Tortenring um einen der Böden legen. Die Füllung darauf verstreichen. Den zweiten Tortenboden mit dem Mandelbaiser nach oben darauf legen. Die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Teig

- * 125 g kalte Butter
- * 70 g Puderzucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 1 Prise Salz
- * 1 Ei
- * 250 g Mehl

Creme

- * 6 sehr frische Eigelbe
- * 100 g Zucker
- * 40 g Mehl
- * 20 g Speisestärke
- * 1 Vanilleschote
- * ½ l Milch
- * 40 g Butter

Belag

- * 400 g (Wald-)Erdbeeren
- * 250 g Sahne

Außerdem

- * 10 Tortelethförmchen (10 cm Durchmesser)
- * Fett für die Förmchen
- * getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken



Vanilletörtchen

🕒 40 Minuten * Back- und Kühlzeit: ca. 3 Stunden * 10 Tortelethts

- 1 Die Butter in Flöckchen, Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Ei vermengen. Das Mehl zugeben und mit den Händen alles zu einem glatten Teig verkneten. Das Mehl nur kurz einarbeiten und keinesfalls zu lange kneten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
- 2 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Förmchen einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mit einem Förmchen 10 Teigkreise ausstechen. Den Teig in die Formen legen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und ca. 15 Minuten blindbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.
- 3 Eigelbe mit Zucker weiß-cremig aufschlagen. Mehl und Speisestärke mischen, unterrühren. Die Vanilleschote längs aufschneiden. Die Milch mit der Vanilleschote aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Schote entfernen.
- 4 Die heiße Milch unter Rühren langsam zur Eigelbmasse gießen. Die Masse in den Topf geben und unter ständigem Rühren sanft erhitzen. Sobald die Masse kocht, den Topf vom Herd nehmen. Die Butter unterrühren und in eine Schüssel geben. Die Creme im kalten Wasserbad abkühlen lassen, mit Frischhaltefolie bedecken und vollständig abkühlen lassen. Die Tortelethts mit der Creme füllen, mit Erdbeeren belegen und mit geschlagener Sahne verzieren.



Teig

- * 6 Eier
- * 180g Zucker
- * 1 Päckchen Vanillezucker
- * 2 TL abgeriebene Zitronenschale
- * 1 Prise Salz

- * 180g Mehl
- * 60g Speisestärke
- * 1 TL Backpulver

Füllung

- * 1 kg Erdbeeren
- * 1,2 kg Sahne
- * 3 EL Konfitüre (z. B. Erdbeere)

Außerdem

- * 1 Springform (28 cm Durchmesser)
- * Fett und Mehl für die Form

Tipp

Eine gute Methode den Biskuitboden zu teilen: Den Boden in gleichen Abständen ein-, aber nicht durchschneiden. Einen kräftigen Faden in die Randeinschnitte legen, vorne kreuzen und dann fest zuziehen.



mas Festtagstorte

🕒 50 Minuten * Backzeit: 40 Minuten * 12 Portionen

- 1 Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C) vorheizen. Die Formboden einfetten und mit Mehl bestäuben. Die Eier trennen. Eigelbe mit 6 EL kaltem Wasser schaumig schlagen. Nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers und den Vanillezucker hinzufügen. Weiterschlagen, bis die Masse weiß-cremig und der Zucker gelöst ist. Die Zitronenschale unterrühren.
- 2 Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den übrigen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und darübersieben. Alles mit einem Schneebesen locker unterheben. Die Masse in die Form füllen. Ein kleines Schälchen mit Wasser in den Ofen stellen und den Biskuit ca. 40 Minuten backen, nach 10 Minuten auf 160 °C stellen. Den Kuchen in der Form kurz ausdampfen lassen, dann mit einem Messer vom Formrand lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
- 3 12 Erdbeeren zum Verzieren zurückbehalten. Übrige Erdbeeren klein schneiden. Die Sahne steif schlagen. Den Tortenboden 3-mal durchschneiden. Den untersten Tortenboden mit Konfitüre bestreichen, $\frac{1}{3}$ der Erdbeeren und $\frac{1}{4}$ der Sahne darauf verteilen. Mit den nächsten beiden Böden ebenso verfahren. Den oberen Boden auflegen und die Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Mit der übrigen Sahne die Torte verzieren, die Erdbeeren darauf verteilen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Boden

- * 150 g Zartbitterschokolade
- * 20 g Butter
- * 150 g Cornflakes

Belag

- * 2 Bio-Orangen
- * 120 g Zucker

- * 500 g Erdbeeren
- * 200 g Doppelrahmfrischkäse
- * 250 g Quark (40 % Fett)
- * 100 g Sahne
- * 1 Päckchen Sahnesteif

Außerdem

- * 1 Springform (26 cm Durchmesser)
- * frische Minze und Borkenschokolade zum Garnieren (nach Belieben)

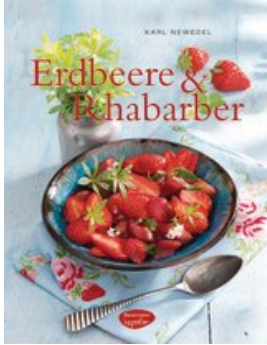
Knusprige Käsetorte aus dem Kühlschrank

🕒 40 Minuten * Kühlzeit: 1,5 Stunden * 12 Portionen

- 1 Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Die Schokolade grob hacken und zusammen mit der Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die Cornflakes unterrühren. Die Masse auf dem Formboden glatt drücken. 30 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen.
- 2 1 Orange waschen und trocken reiben. Die Schale in dünnen Streifen abschneiden und klein hacken. Dann die Orange filetieren und den dabei austretenden Saft auffangen. Die zweite Orange halbieren, Saft auspressen und zusammen mit dem abgetropften Orangensaft, 20 g Zucker und gehackter Orangenschale erhitzen. Um ein Drittel einkochen, dann abkühlen lassen.
- 3 Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Den Frischkäse mit Quark, Sahne, Sahnesteif und übrigem Zucker mit den Schlagbesen des Handrührgerätes locker aufschlagen. $\frac{2}{3}$ der geviertelten Erdbeeren unterheben. Die Quarkmasse auf den Cornflakesboden geben und glatt streichen. Im Kühlschrank ca. 1 Stunde durchkühlen lassen.
- 4 Zum Servieren die Torte mit restlichen Erdbeeren und Orangenfilets belegen und mit Orangensirup beträufeln. Nach Belieben mit Minze und Borkenschokolade garnieren.

Variante Anstelle von Cornflakes können Sie auch Chocoflakes, Crunchys oder Ähnliches verwenden.

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Karl Newedel

Erdbeere & Rhabarber

Gebundenes Buch, Pappband, 80 Seiten, 19,0 x 24,0 cm

ISBN: 978-3-572-08041-0

Bassermann Inspiration

Erscheinungstermin: März 2012

Verführerische Rezeptideen

Diese wunderbaren neuen Rezepte für aromatische Erdbeeren und den vielseitigen Rhabarber sollten ausprobiert werden. Meist allein, doch manchmal auch im Duett, bieten Frucht und Gemüse (denn das ist der Rhabarber) süßen und herzhaften Gerichten eine neue kulinarische Note und erfreuen alle Liebhaber dieser herrlichen Produkte.