

Erdbeerkuchen

gesammelt und aufbereitet
von
Lothar Schäfer

Stand: 04.04.2020

Diese Kochrezepte wurden mit Hilfe des
Rezept-Verwaltungs-Programms B&S-Rezept
erfaßt und mittels LaTeX ausgedruckt

©1994 .. 2001

L. Schäfer

Dellenburg 11,
44869 Bo.-Wattenscheid

Inhaltsverzeichnis

1	Dessert, Süßspeisen	1
1.1	Marmelade-Obst-Belag	1
1.2	Schoko-Baba à l'orange mit Obstsalat	1
2	Kuchen, Gebäck, Pralinen	3
2.1	Amarettini-Torte mit Erdbeeren	3
2.2	Aprikosen-Sekt-Torte	3
2.3	Aprikosen-Torte	4
2.4	Aranca-Joghurt-Torte mit Erdbeeren	5
2.5	Avocado-Käsekuchen	6
2.6	Beeren-Biskuit-Torte	6
2.7	Beeren-Eis-Torte	7
2.8	Brandteig-Beeren-Torte	8
2.9	Buttermilch-Eis-Torte	8
2.10	Eistorte mit Erdbeeren	9
2.11	Erdbeer-Ananas Torte 'Primavera'	10
2.12	Erdbeer-Balsamico-Törtchen	10
2.13	Erdbeer-Biskuitrolle	11
2.14	Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcreme	12
2.15	Erdbeer-Buchweizentorte	12
2.16	Erdbeer-Charlotte	13
2.17	Erdbeer-Charlotte - Charlotte di fragole	14
2.18	Erdbeer-Cheesecake mit Macadamianuss-Streuselboden	15
2.19	Erdbeer-Creme-Tarte	16
2.20	Erdbeer-Eclairs	16
2.21	Erdbeer-Eistorte	17
2.22	Erdbeer-Eistorte mit Nussboden	17
2.23	Erdbeer-Eistorte mit Waffelherzen	18
2.24	Erdbeer-Flocken-Torte	19
2.25	Erdbeer-Flockentorte	19
2.26	Erdbeer-Frischkäsetorte	20
2.27	Erdbeer-Gitterkuchen	21
2.28	Erdbeer-Grießcreme-Schnitten	21
2.29	Erdbeer-Herz	22
2.30	Erdbeer-Joghurt-Torte	23
2.31	Erdbeer-Joghurt-Torte	23
2.32	Erdbeer-Joghurt-Torte	24
2.33	Erdbeer-Joghurt-Torte mit Mandeln	25
2.34	Erdbeer-Joghurtschaumtörtchen	26

2.35	Erdbeer-Joghurttorte - Torta di fragole e yogurt	26
2.36	Erdbeer-Käse-Kuchen	27
2.37	Erdbeer-Karamell-Torte	28
2.38	Erdbeer-Knusper-Torte	28
2.39	Erdbeer-Knusper-Torte	29
2.40	Erdbeer-Knuspertorte	30
2.41	Erdbeer-Knuspertraum	30
2.42	Erdbeer-Limetten-Torte	31
2.43	Erdbeer-Mandel-Muffins	31
2.44	Erdbeer-Mandel-Torte	32
2.45	Erdbeer-Mandeltorte mit Schoko-Erdbeeren	33
2.46	Erdbeer-Marzipan-Torte	34
2.47	Erdbeer-Mascarpone-Muffins	34
2.48	Erdbeer-Mascarpone-Schnitten	35
2.49	Erdbeer-Mascarpone-Torte	36
2.50	Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser	37
2.51	Erdbeer-Nougat-Torte	38
2.52	Erdbeer-Philadelphia-Schnitten	38
2.53	Erdbeer-Pistazien-Buttercreme-Torte	39
2.54	Erdbeer-Pistazientorte	40
2.55	Erdbeer-Prosecco-Torte	41
2.56	Erdbeer-Quark-Torte	41
2.57	Erdbeer-Quarkkuchen	42
2.58	Erdbeer-Rhabarber-Herz	43
2.59	Erdbeer-Rhabarber-Kuchen	43
2.60	Erdbeer-Rhabarber-Pie	44
2.61	Erdbeer-Rhabarber-Rolle	45
2.62	Erdbeer-Rhabarber-Torte	46
2.63	Erdbeer-Rhabarber-Torte	46
2.64	Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme	47
2.65	Erdbeer-Rhabarberherz	48
2.66	Erdbeer-Rhabarberherz	49
2.67	Erdbeer-Sahne-Torte	49
2.68	Erdbeer-Sahnetütchen	50
2.69	Erdbeer-Schlemmertorte	51
2.70	Erdbeer-Schnitten	52
2.71	Erdbeer-Schoko-Torte	52
2.72	Erdbeer-Stracciatellatorte - Torta di fragole e cioccolato	53
2.73	Erdbeer-Tarte	54
2.74	Erdbeer-Törtchen	55
2.75	Erdbeer-Torte mit Baiserhaube	55
2.76	Erdbeer-Traum mit Mascarpone	56
2.77	Erdbeer-Trüffel-Torte	57
2.78	Erdbeer-Vanille-Kuchen	57

2.79	Erdbeer-Vanille-Nester	58
2.80	Erdbeer-Vanille-Traum	59
2.81	Erdbeer-Windbeutel	59
2.82	Erdbeer-Yogurette-Torte	60
2.83	Erdbeer-Zitronencreme-Torte	61
2.84	Erdbeerbiskuits	62
2.85	Erdbeercremetorte	62
2.86	Erdbeerjoghurt-Torte	63
2.87	Erdbeerkränzchen	64
2.88	Erdbeerkuchen	64
2.89	Erdbeerkuchen mit Baiser-Sahne	65
2.90	Erdbeerkuchen mit Mascarpone-Füllung	65
2.91	Erdbeerkuchen mit Orange	66
2.92	Erdbeerkuchen vom Blech	67
2.93	Erdbeermousse-Pie	67
2.94	Erdbeerroulade	68
2.95	Erdbeersahne-Gugelhupf mit Pistazien	69
2.96	Erdbeerschaum-Schmand-Törtchen	69
2.97	Erdbeerschaumtorte	70
2.98	Erdbeerschiffchen	71
2.99	Erdbeerschnitten	71
2.100	Erdbeertörtchen	72
2.101	Erdbeertörtchen	73
2.102	Erdbeertörtchen mit Vanille-Buttercreme	73
2.103	Erdbeertorte	74
2.104	Erdbeertorte	75
2.105	Erdbeertorte	75
2.106	Erdbeertorte mit Amarettini	76
2.107	Erdbeertorte mit Haselnussboden	77
2.108	Erdbeertorte mit Moscato	78
2.109	Erdbeertorte mit Sahneschaum	78
2.110	Erdbeerwaffeln mit Nuss-Sahne	79
2.111	Feine Bananen-Küchlein	79
2.112	Feiner Erdbeer-Kuchen	80
2.113	Feiner Erdbeertraum	81
2.114	Florentiner Erdbeertorte	81
2.115	Florentiner Erdbeertorte	82
2.116	Fruchtige Eierlikör-Torte	83
2.117	Fruchtige Erdbeer-Rhabarber Torte	84
2.118	Fruchtige Mini-Käsekuchen	85
2.119	Fruchtige Saure-Sahne-Schnitten	85
2.120	Frühstückswaffeln mit Butter und Erdbeeraufstrich	86
2.121	Fürst-Pückler-Torte mit Schoko-Waffelboden	87
2.122	Gebackene Erdbeerschnitten mit weißer Schokolade	88

2.123	Gefüllte Meringues	88
2.124	Getränkte Erdbeertorte	89
2.125	Grießwaffeln mit Erdbeeren	90
2.126	Grüne Frühlingstorte	90
2.127	Gugelhupf aus Erdbeerjoghurtsahne mit Pistazien	91
2.128	Herz-Petit fours	92
2.129	Herzcharlotte mit Erdbeeren und Schokobiskuit	92
2.130	Herztorte	93
2.131	Herzwaffeln mit Erdbeersahne	94
2.132	Holunderküchle mit Erdbeersoße	94
2.133	Joghurtsahne-Torte mit Erdbeeren	95
2.134	Joghurttorte mit Früchten	96
2.135	Käsekuchen mit Erdbeeren	97
2.136	Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka)	97
2.137	Käsekuchen mit Obsthaube	98
2.138	Kleine Erdbeerwindbeutel im Zuckernetz	99
2.139	Knusper-Törtchen mit Früchten	99
2.140	Knuspertorte mit Erdbeeren	100
2.141	Knusprige Waffeln mit marinierten Erdbeeren	100
2.142	Kokos-Baiser-Eistorte	101
2.143	Kranz mit Erdbeeren	102
2.144	Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten'	102
2.145	Lavartorte mit Erdbeeren	103
2.146	Mailänder Mascarpone-Kranz	104
2.147	Malakoff-Erdbeertorte mit Nussbiskuits	104
2.148	Mandel-Baiser-Torte mit Erdbeeren	105
2.149	Mandel-Erdbeer-Torte	106
2.150	Mandelrolle mit frischen Beeren	107
2.151	Mandeltarte mit Erdbeeren	108
2.152	Maracuja-Sahneschaum-Torte	108
2.153	Marmorierte Eistorte mit Erdbeeren	110
2.154	Mascarpone-Törtchen	110
2.155	Mohn-Erdbeer-Torte	111
2.156	Mohn-Käsekuchen	111
2.157	Mousse au Schokolat-Torte	112
2.158	Mousse-Torte	113
2.159	Muffins 'Strawberry Hill'	114
2.160	Nussbiskuit mit Erdbeercreme	114
2.161	Obsttörtchen	115
2.162	Oreo-Käsekuchen	116
2.163	Ostertorte mit Erdbeeren	116
2.164	Panna Cotta-Törtchen mit Erdbeeren	117
2.165	Panna-cotta-Herzen	118
2.166	Pavlova-Cake mit Erdbeeren	119

2.167	Quark-Erdbeertörtchen	120
2.168	Quark-Erdbeertörtchen	120
2.169	Quarktorte mit Erdbeeren	120
2.170	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	121
2.171	Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	122
2.172	Rhabarberkuchen	122
2.173	Savarin mit Kiwi und Erdbeeren	123
2.174	Schichttorte mit Erdbeeren	124
2.175	Schoko-Windbeutel mit Erdbeeren	124
2.176	Schokomousse-Torte mit Erdbeeren	125
2.177	Sommerfrüchte-Kuchen	126
2.178	Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und Mascarpone	127
2.179	Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube	127
2.180	Vanille-Mousse-Torte mit Erdbeeren	128
2.181	Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen	129
2.182	Vollkorn-Crostata mit Erdbeerfüllung Crostata di farina integrale con fragole	130
2.183	Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott	130
2.184	Waffeln mit Erdbeeren	131
2.185	Waffeltorte mit frischen Früchten	132
2.186	Windbeutel mit Erdbeersahne	133
2.187	Windbeutel mit Vanillecreme	133
2.188	Windbeutelorte mit Erdbeeren	134
2.189	Winterliche Erdbeertorte	135

1 Dessert, Süßspeisen

1.1 Marmelade-Obst-Belag

Mit Erdbeeren

3 EL Erdbeermarmelade
100 g Erdbeeren

3 EL Johannisbeergelee
1 groß. Banane

Mit Himbeeren

3 EL Himbeermarmelade
100 g Himbeeren (frisch oder TK-Produkt)
evtl. Himbeergeist

Mit Weintrauben

3 EL Johannisbeergelee
Weintrauben

Mit Banane

Mit Clementinen

3 EL Orangenmarmelade
1 Clementine

Die Waffeln nach Geschmack belegen. Die heißen Waffeln mit der Erdbeermarmelade bestreichen und die gewaschenen und halbierten Erdbeeren daraufsetzen. Die Waffeln mit der Himbeermarmelade bestreichen und darauf die gewaschenen frischen oder aufgetauten Himbeeren setzen. Nach Geschmack kann man Himbeergeist darüber träufeln. Die Waffeln mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden und darauflegen. Die Waffeln mit Johannisbeergelee bestreichen. Die Weintrauben waschen, halbieren, entkernen und daraufsetzen. Die Waffeln mit der Orangenmarmelade bestreichen. Die Clementine schälen, in Spalten teilen und darauflegen. Passt z.B. zu einfachen Hefewaffeln.

Mengenangabe: 8 Portionen

Arbeitszeit: ca. 10 Min.

Je Portion: ca.: 30 kcal

1.2 Schoko-Baba à l'orange mit Obstsalat

Teig:

275 g Mehl
1 Pkg. Trockenhefe
100 g Sanella
4 Eier
40 g Zucker
75 ml Orangensaft
100 g Raspelschokolade

1/8 l Orangensaft
2 cl Orangenlikör
100 g Aprikosenkonfitüre
2 Kiwis
2 Orangen
1 Banane
150 g Erdbeeren
2 EL Zitronensatt
2 EL Zucker

Zum Füllen und Tränken:

Für den Hefeteig alle Zutaten 5 Min. mit dem Handrührgerät verkneten. Den Backofen 5 Min. auf 50° vorheizen, ausschalten. Den abgedeckten Teig darin 20 - 25 Min. aufgehen lassen. Schokoladenraspeln einarbeiten. Kranzform oder 3 kleine Babaformen gut fetten, Teig einfüllen, nochmals 1/2 Std. gehen lassen. Baba im Backofen goldbraun backen.

Schaltung: 170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u. 160- 180°, Umluftbackofen 40 - 45 Minuten (kleine Kuchen ca. 30 Minuten)

Inzwischen den Orangensaft mit dem Likör mischen. Die erwärmte Konfitüre durch ein Sieb streichen. Das Obst schälen und klein schneiden, mit Zitronensaft und Zucker ziehen lassen. Heißen Baba auf eine tiefe Platte stürzen, mit der Saftmischung beträufeln und ziehen lassen, mit der Konfitüre glasieren, kaltstellen. Vor dem Servieren mit dem Obst füllen.

Mengenangabe: 12 Stücke

2 Kuchen, Gebäck, Pralinen

2.1 Amarettini-Torte mit Erdbeeren

Für den Rührteigboden

60 g Butter
 60 g Zucker
 1/2 Pkg. Vanillezucker
 1 Ei
 75 g Mehl
 1 gestr. TL Backpulver
 2 EL Milch
 50 g Erdbeerkonfitüre

Für Creme und Garnierung

7 BL weiße Gelatine
 350 g Erdbeeren
 75 g Zucker
 1 Zitrone, Saft von
 250 g Frischkäse
 500 ml Sahne
 150 g Amarettini (kleine ital. Kekse)
 4 EL Mandellikör
 50 g gehackte Mandeln

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter mit Zucker, Vanillezucker cremig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Ei kräftig unterrühren. Mehl, Backpulver mischen, mit der Milch zur Buttermasse geben, kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (Ø 24 cm) streichen und ca. 25 Min. backen. Fertigen Boden aus dem Ofen nehmen, erkalten lassen, aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen. Mit Konfitüre bepinseln und einen Tortenring darum schließen. Für die Creme Gelatine einweichen. 250 g Erdbeeren waschen, putzen, in Stücke schneiden. Fruchtstücke, Zucker und Zitronensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, vom Herd nehmen, erkalten lassen. 3 EL Frischkäse in die Erdbeer-Masse rühren und diese Mischung unter den übrigen verquirlten Frischkäse ziehen. Kalt stellen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen. 100 g Amarettini auf der Creme verteilen und mit Likör beträufeln. Die restliche Creme daraufgeben und glatt streichen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Torte herausnehmen, den Tortenring entfernen. Kuchenoberfläche mit Mandeln bestreuen. Übrige Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Torte mit übrigen Keksen und Beeren garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

pro Stück ca.: 320 kcal; E 6 g, F 23 g, KH 21 g

2.2 Aprikosen-Sekt-Torte

150 g Mehl	200 g Erdbeeren
175 g Zucker	250 g Aprikosenhälften (Dose)
1 Eigelb	2 EL Erdbeerkonfitüre
30 g Butter	6 Blatt weiße Gelatine
5 Eier	125 ml Sekt
2 Msp. Backpulver	250 ml Sahne

Für den Mürbeteig 60 g Mehl mit 1 EL Zucker, Eigelb sowie Butter verkneten. Den Teig in Folie gewickelt ca. 60 Min. kühlen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Mürbeteig ausrollen, auf einen gefetteten Springformboden (Ø 26 cm) legen und ca. 12 Min. backen.

Für den Biskuit 3 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit 90 g Zucker und 3 EL Wasser schaumig schlagen. Übriges Mehl mit Backpulver mischen, mit Eischnee unterziehen. In die am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, bei gleicher Temperatur ca. 25 Min. backen. Aus der Form lösen, erkalten lassen und waagrecht halbieren.

Erdbeeren abbrausen, putzen und einige in Scheiben schneiden. 2 Aprikosenhälften in dünne Spalten schneiden. Die übrigen Früchte fein würfeln.

Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitboden auflegen. Mit einem Tortenring umstellen. Gelatine einweichen. Übrige Eier trennen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen, Sekt einrühren. Gelatine auflösen, unter die Sektkreme rühren. Kühl stellen. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 200 ml Sahne und den Eischnee unterziehen. Fruchtstücke unterheben. Masse auf den Biskuit streichen. Zweiten Boden auflegen, Torte ca. 3 Std. kühlen.

Aus den übrigen Erdbeerscheiben Herzen schneiden. Einen Teil der restlichen Sahne an den Tortenrand streichen, Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Herzen auf der Torte arrangieren. Erdbeerherzen mit den Aprikosenspalten auflegen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Backen ca. 37 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 250 kcal; E 6 g, F 12 g, KH 28 g

2.3 Aprikosen-Torte

1 hoher Wiener Tortenboden (Ø 26 cm)	6 EL Waldmeistersirup
3 EL Aprikosenmarmelade	500 g Aprikosen (Dose)
600 ml Rama Cremefine Vanilla	6 Erdbeeren
2 EL Puderzucker	Dragee-Ostereier, Marzipan- oder Zuckerfiguren
2 EL Zitronensaft	

Wiener Boden zweimal quer durchschneiden, Böden nebeneinanderlegen, zwei mit der

Marmelade bestreichen. Cremefine, Puderzucker sowie Zitronensaft aufschlagen. $\frac{1}{3}$ davon abnehmen, mit Waldmeistersirup vermischen. Alles ca. 2 Std. kühl stellen. Aprikosen abtropfen lassen. $\frac{2}{3}$ der Früchte in kleine Würfel schneiden und auf den Böden mit der Marmelade verteilen. $\frac{3}{4}$ der hellen Creme auf die Aprikosen geben. Die beiden Böden übereinandersetzen, die dritte Biskuitplatte darauflegen und mit der Waldmeistercreme bestreichen. Den Rand mit übriger heller Creme bestreichen. Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Torte mit den Erdbeeren, übrigen Aprikosenspalten, Ostereiern, Marzipan- oder Zuckerfiguren dekorieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: 55 Min.

pro Stück: 240 kcal; E 3 g, F 8 g, KH 40 g

2.4 Aranca-Joghurt-Torte mit Erdbeeren

Fett für die Form	(ohne Kochen; für je 200 ml Wasser u. 150 g
2 Eier (Gr. M)	Joghurt)
60 g weiche Butter/Margarine	500 g Vollmilch-Joghurt
60 g + 75 g Zucker	300 g Erdbeeren
75 g Mehl	125 g rotes Gelee
1 gestr. TL Backpulver	Puderzucker und evtl. geröstete Mandel-
3 EL Milch	blättchen,
1 Prise Salz	Melisse und Schlagsahne zum Verzieren
2 Pkg. Cremespeise-Pulver 'Zitrone'	

Springform (26 cm Ø) fetten. Eier trennen. Fett und 60 g Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren.

Eiweiß und Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker ganz gelöst ist.

Den Rührteig in die Form streichen. Eischnee darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen. Aus der Form lösen.

Tortenring um den Boden schließen. Nur 200 ml Wasser in eine Rührschüssel geben. Gesamtes Cremepulver auf einmal zufügen, mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann 3 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. 500 g Joghurt (mehr als auf der Packung angegeben) kurz unterrühren. Auf den Boden streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen, trockentupfen und halbieren. Torte damit belegen. Gelee erwärmen und auf die Erdbeeren streichen. Ca. 15 Minuten kalt stellen. Mit Puderzucker etc. verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 4 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Stück ca.: 180 kcal / 750 kJ; E 4 g, F 5 g, KH 29 g

2.5 Avocado-Käsekuchen

175 g Mehl	4 Limetten
1 Prise Salz	5 reife Avocados
75 g Zucker	500 g Magerquark
100 g Butter	125 g Honig
1 frisches Eigelb	150 g Erdbeeren

Mehl mit Salz, Zucker, Butter in Würfeln, 3 EL kaltem Wasser und Eigelb zu Streuseln verkneten. Die Streusel in gefetteter Springform (Ø 26 cm) verteilen. Leicht andrücken, evtl. einen Rand mitformen. 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Ofen auf 200 Grad (Umluft 180) vorheizen. Boden 18-20 Min. backen. Auskühlen lassen.

Limetten auspressen. Avocados halbieren. Kern entfernen. Fruchtfleisch auslöffeln und zerkleinern. Mit Limettensaft cremig pürieren.

Den Quark abtropfen lassen. Mit dem Honig löffelweise zur Avocado-Creme geben. Die Creme in die Springform füllen und glatt verstreichen. Die Torte über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Torte mit einem spitzen Messer rundherum vom Formrand lösen. Erdbeeren abbrausen, putzen, halbieren, mittig auf die Torte legen. Evtl. mit Puderzucker und gehackten Pistazien garnieren.

Mengenangabe: 14 Stücke:

Zubereitung: 40 Min.

Kühlen: 10 Std.

Backen: 20 Min.

pro Stück ca.: 290 kcal; E 6 g, F 16 g, KH 29 g

2.6 Beeren-Biskuit-Torte

3 Eier (Gr. M)	2 gehäufte EL (ca. 50 g) +
100 g + 2 EL Zucker	150 g Johannisbeergelee
1 Pkg. Vanillin-Zucker	1 Pkg. roter Tortenguss
50 g Speisestärke	(für 1/4 l Flüssigkeit)
50 g Mehl	1/4 l roter Johannisbeernektar
200 g Himbeeren	4 EL Mandelblättchen
150 g Brom- und	300 g Creme fraîche
150 g Erdbeeren	Backpapier
100 g rote Johannisbeeren	

1. Eier trennen. Eiweiß und 3 EL kaltes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker und Vanillin-Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Stärke und Mehl mischen, auf die Eimasse sieben und unterheben.
2. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Stürzen, Papier abziehen, auskühlen lassen.
3. Beeren verlesen bzw. putzen, abspülen und abtropfen lassen. Biskuit 1 x durchschneiden. 2 EL Gelee erhitzen. Unteren Boden damit bestreichen und den oberen darauf setzen.
4. Formrand um den Boden legen. Beeren darauf verteilen. Gusspulver und 2 EL Zucker mischen. Nektar einrühren, aufkochen. 150 g Gelee darin auflösen. Über die Beeren verteilen. Ca. 5 Stunden kühlen.
5. Mandeln ohne Fett rösten. Oberen Tortenrand damit verzieren. Creme fraîche kurz aufschlagen und dazureichen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Wartezeit 5-6 Std.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Pro Stück ca.: 270 kcal / 1130 kJ; E 6 g, F 11 g, KH 36 g

2.7 Beeren-Eis-Torte

Für den Boden:

3 Eiweiß
150 g Zucker
1/2 TL Zitronensaft

milch)

3 Pakete Vanilleeis (1 1/2 l)
3 Glas (je 2 cl) Himbeergeist
300 g Erdbeeren
100 g Puderzucker
1/4 l Sahne
250 g Himbeeren

Außerdem:

200 g Schokolade (Zartbitter oder Voll-

Eiweiß schnittfest schlagen, dabei nach und nach den Zucker einstreuen. Zum Schluss tropfenweise den Zitronensaft hinzufügen. Ein Backblech mit Alufolie belegen und die Konturen einer Springform (Durchmesser 26 cm) darauf nachzeichnen. Den Rand abnehmen und die Baisermasse auf die vorgezeichnete Fläche verstreichen. Im 100 Grad heißen Ofen 3 bis 3 1/2 Stunden mehr trocknen als backen. Von der Folie lösen und auf einem Draht abkühlen lassen. Danach mit der bei schwacher Hitze aufgelösten Schokolade bestreichen. Eis antauen und - sobald es sich rühren lässt - mit 2 Glas Himbeergeist mischen. Auf den Baiserboden streichen und (mit dem Springformrand drumherum) für gut 60 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Die Erdbeeren wie gewohnt vorbereiten und mit ca. 70 g Puderzucker bestreuen. Sahne steif schlagen, mit dem restlichen Himbeergeist und mit Puderzucker abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Alle Erdbeeren dicht nebeneinander auf das Eis legen, mit Sahnetupfern bespritzen und die Himbeeren leicht hineindrücken.

2.8 Brandteig-Beeren-Torte

40 ml schwarzer Johannisbeerlikör	chen)
3 Blätter weiße Gelatine	200 g Blaubeeren
1 Prise Salz	200 g Himbeeren
2 EL Puderzucker zum Bestäuben	200 g Erdbeeren
2 EL feiner Zucker	Butter für die Form
100 g Mandelstifte	4 mittelgroße Eier
200 g Schlagsahne	150 g Mehl
4 EL Zucker	1/4 l Wasser
250 g Quark	100 EL Butter
100 g Himbeerpüree (durch ein Sieb gestri-	

Für den Brandteig Wasser, Salz und Zucker aufkochen, das Mehl auf einmal zugeben und bei starker Hitze mit einem Kochlöffel rühren, zum Kloß abbrennen. Am Topfboden zeigt sich eine weiße Schicht. Vom Herd ziehen und abkühlen lassen. Eier nacheinander vollständig einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und nebeneinander dicht an dicht in eine gebutterte Springform walnussgroße Häufchen setzen. Bei 200°C, Gas Stufe 3, ca. 20 Minuten goldbraun backen, abkühlen lassen. Für die Füllung Blaubeeren, Erdbeeren und 200 g Himbeeren im schwarzen Johannisbeerlikör marinieren. Restliche Himbeeren durch ein Sieb streichen. Sahnequark, 4 EL Zucker und geschlagene Sahne vermengen. Die geschmolzene weiße Gelatine einarbeiten. Die ganzen Beeren und das Himbeerpüree unterheben. Den Brandteig quer durchschneiden und die Füllung auf den Boden häufen. Den Deckel aufdrücken. Die Mandelstifte mit Zucker karamellisieren und noch heiß über den Deckel streuen. Alles mit Puderzucker bestäuben. Tipp: Dixie-Peach ist der Name eines bekannten Pomadenherstellers. Bestimmte Vitamine können nur mit Hilfe von Fetten aufgeschlüsselt werden, deshalb sollten Sie Ihren Körper auch von innen 'schmieren'. Hier haben wir Ihnen einen besonders leckeren und leichten Teig ausgesucht, der den Geschmack der Beeren besonders hervorhebt und geschmacklich verfeinert.

Mengenangabe: 8 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.9 Buttermilch-Eis-Torte

<i>Für den Baiserboden:</i>	750 g Erdbeeren
3 Eiweiß	10 EL Marsala
Salz	3 Eigelb
1/2 TL Zitronensaft	Salz
125 g Zucker	150 g Zucker
80 g gemahlene Haselnüsse	1/2 l Buttermilch
<i>Für Eiscreme und Verzierung:</i>	6 Blatt weiße Gelatine

2 Blatt rote Gelatine	16 Haselnusskerne
400 g süße Sahne	2 TL Puderzucker
100 g gebackte Haselnüsse	

1. Für den Boden die Eiweiß mit 1 Prise Salz und Zitronensaft schnittfest schlagen, nach und nach den Zucker einstreuen und weiterarbeiten, bis die Masse fest ist und glänzt. Nüsse unterheben.
2. Ein Blech mit Backpapier belegen, darauf einen Kreis (Ø 26 cm) markieren. Baisermasse darin glattstreichen und auf der Mittelschiene des auf 100 Grad vorgeheizten Ofens (Gas: Stufe 1/2) in 90 Minuten trocknen lassen. Geschieht dies nicht im Heißlufttherd, die Tür mit einem Holzlöffelstiel einen Spalt breit offen halten.
3. Den Boden sofort ablösen, auf einem Gitter 1/2 Stunde im abgeschalteten Ofen nach-trocknen lassen. Etwa 600 g Erdbeeren abrausen, trocken tupfen, entkelchen und samt Marsala im Mixer pürieren. Eigelb mit Salz und Zucker wie im Rezept 'Eis-Gugelhupf' (siehe Rezept) zur Creme schlagen, Erdbeerpüree und Buttermilch hinzufügen, alles noch mal aufschlagen.
4. Gelatine auflösen, abkühlen lassen, in die Creme rühren, diese kalt stellen. Den Springformrand um den Boden schließen. Sahne zur Hälfte steif schlagen und unter die Erdbeercreme heben, sobald diese zu gelieren beginnt. Masse in der Form glattstreichen, 4-6 Stunden gefrieren lassen.
5. Vorm Servieren mit den übrigen geputzten Beeren, den Haselnüssen und der restlichen, mit Puderzucker gesüßten Schlagsahne verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

2.10 Eistorte mit Erdbeeren

<i>Für die Eismasse</i>	
600 g Erdbeeren	125 g Waffelblättchen aus Zartbitterscho- kolade
200 g Zucker	
2 Vanilleschoten	<i>Für die Garnierung</i>
500 ml Milch	200 g Erdbeeren
250 ml Sahne	125 g Waffelblättchen aus Zartbitterscho- kolade
8 Eigelb	Minzeblättchen

Für den Eismix Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen. Früchte kleinschneiden, in eine Schüssel geben und mit 60 g Zucker bestreuen, so dass sie Saft ziehen können. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vanilleschoten aufritzen, Mark herauschaben. Milch, Sahne, 80 g Zucker, Vanilleschoten, -mark aufkochen. Dann die Schoten entfernen. Eigelbe mit Rest Zucker in einer Metallschüssel schaumig schlagen. Währenddessen die heiße Milchmischung in dünnem Strahl zufügen. Masse auf dem heißen Wasserbad schlagen, bis die Creme dick wird, dann überm Eisbad kalt schlagen. Gezuckerte Beeren abtropfen lassen, Saft auffangen. Saft in die abgekühlte Creme rühren,

diese in eine Eismaschine geben oder im Gefrierfach unter gelegentlichem Rühren 3 Std. anfrieren lassen. Dann Beerenstücke unter den Eismix heben.

Form (Ø 26 cm) mit Folie belegen. Hälfte vom Eismix glatt einfüllen. Mit Waffeln belegen und übrigen Eismix darauf verteilen. Ca. 8 Std. frosten. Torte aus dem Eis nehmen. Folie entfernen. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben teilen. Eistorte mit Waffelblättchen, Erdbeerscheiben und Minze garnieren.

Mengenangabe: ca. 16

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten,

pro Stück: 250 kcal; E 5 g, F 15 g, KH 24 g

2.11 Erdbeer-Ananas Torte 'Primavera'

Für den Teig:

6 Eier

200 g Zucker

75 g Joghurt-Butter

1 Pr. Salz

175 g Mehl

1 TL Backpulver

250 g Erdbeeren

150 g Puderzucker

200 ml Prosecco

4 Blatt rote und

4 Blatt weiße Gelatine

850 ml Sahne

1 EL Sahnesteif

2 TL Vanillezucker

Zitronenmelisse zum Garnieren

Für die Creme:

250 g Ananas

Eigelb mit sechs Esslöffeln Wasser und Zucker dick schaumig schlagen, geschmolzene, abgekühlte Joghurt-Butter unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben, Mehl und Backpulver darüber sieben, unterheben, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Erdgas Stufe 2) ca. 30-40 Min. backen. Ausgekühlten Boden einmal waagrecht durchschneiden und einen Tortenring um den unteren Boden stellen. Vorbereitete Ananas und einen Teil der Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und auf dem Boden verteilen. Übrige Erdbeeren mit dem Puderzucker pürieren, Prosecco unterrühren und die aufgelöste Gelatine hinzufügen. Sobald die Erdbeermasse zu gelieren beginnt, 600 ml steifgeschlagene Sahne unterziehen. Erdbeer-Creme auf dem Boden verteilen, zweiten Boden auflegen, etwas andrücken und die Torte mindestens drei Stunden kalt stellen. Restliche Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, Torte damit bestreichen und mit Zitronenmelisse sowie nach Wunsch mit frischen Erdbeeren, Ananas garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

2.12 Erdbeer-Balsamico-Törtchen

<i>Für den Boden:</i>	250 g Erdbeeren
2 Eier	1 Bd. Basilikum
100 g Butter	90 g Joghurt (3, 5 % Fett)
100 g Zucker	eine halbe Zitrone
100 g Mehl	200 ml Sahne
1/2 TL Backpulver	4 Blatt Gelatine
1 Prise Salz	Balsamico
<i>Für die Füllung:</i>	4-6 klein. Einmachgläschen mit Deckel

Butter zunächst mit dem Zucker, dann auch mit den Eiern gut verrühren. Alle anderen Zutaten nach und nach dazu geben. Den Teig in eine Springform geben (28 cm Durchmesser), bei 175 Grad etwa zehn bis 15 Minuten im Umluft-Ofen backen und auskühlen lassen. Die Gelatine einweichen und beiseite stellen. Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte mit sechs bis neun Blättchen Basilikum pürieren. Den Joghurt dazu geben und anschließend die geschlagene Sahne unterheben. Erst zwei bis drei Löffel der Füllung mit der ausgedrückten Gelatine vermischen, dann alles zusammenrühren. Jetzt aus dem Boden mit einem Wasserglas kleine Kreise ausstechen und in die kleinen Einmachgläschen legen. Mit ein paar Tropfen Balsamico-Creme oder Vinaigrette beträufeln. Darauf dann die Erdbeer-Sahne- Füllung geben und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Servieren mit frischen Erdbeeren, Basilikum-Blättchen und einer Balsamico-Creme oder Vinaigrette dekorieren.

Tipp: Am besten selbst eine süßliche Balsamico-Vinaigrette mischen, eine fertige Balsamico Creme verwenden oder sehr alten Balsamico, der schon süß und dickflüssig ist.

2.13 Erdbeer-Biskuitrolle

6 Eier	i Gelatine
150 g Zucker	200 g Erdbeeren
80 g Mehl	1 EL Zitronensaft
20 g Speisestärke	250 ml Sahne
5 Blatt	

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen. Eigelbe mit 50 g Zucker und 1 EL heißem Wasser schaumig schlagen. Eischnee, Mehl und Speisestärke unterziehen. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im Ofen ca. 10 Min. backen.

Biskuitplatte auf ein mit 20 g Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Backpapier mit etwas Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Biskuit mit dem Tuch aufrollen und erkalten lassen.

Gelatine einweichen. Erdbeeren abbrausen, putzen und würfeln. 150 g Beeren mit 30 g Zucker sowie Zitronensaft pürieren. Püree erhitzen, die Gelatine ausdrücken und im warmen Püree auflösen. Sobald die Masse geliert, Sahne steif schlagen und mit den

Erdbeerwürfeln unters Püree ziehen. 4 Biskuit entrollen, mit Erdbeersahne bestreichen, wieder aufrollen. Biskuitrolle ca. 2 Std. kühlen. Nach Wunsch mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 10 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 190 kcal; E 5 g, F 9 g, KH 21 g

2.14 Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcreme

3 Eier	6 Blatt Gelatine
150 g Zucker	1 Zitrone, Saft von
1 Pkg. Vanillin-Zucker	500 g Dickmilch (3,5 % Fett)
1 Prise Salz	500 g Erdbeeren
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	400 ml Schlagsahne
50 g Mehl	2 EL gehackte Pistazien zum Bestreuen
50 g Speisestärke	Minze zum Verzieren
1 TL Backpulver	Backpapier

Eier trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. 75 g Zucker, Vanillin-Zucker und Salz nach und nach einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im Backofen backen.

Schaltung: 170 - 190°, 2 Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 30 - 35 Minuten Herausnehmen, ca. 15 Min. auskühlen lassen, Springform entfernen und Teigboden auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft und restlichen Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Etwas Dickmilch und Gelatine-Mischung verrühren. Mit der restlichen Dickmilch glatt rühren und ca. 30 Min. kühl stellen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. 200 ml Sahne steif schlagen und sobald die Dickmilch-Creme fest zu werden beginnt, unterheben. Tortenboden waagrecht halbieren und um den unteren Boden einen Tortenring spannen. Hälfte der Erdbeeren unter die Dickmilch-Creme heben, die Creme auf den Tortenboden geben und den 2. Boden darauf setzen. Ca. 4 Std. kalt stellen. Tortenring lösen. Restliche Sahne steif schlagen und die Torte damit einstreichen. Tortenoberfläche mit den restlichen Erdbeeren belegen. Tortenrand mit gehackten Pistazien bestreuen. Torte mit Minze verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

2.15 Erdbeer-Buchweizentorte

<i>Teig:</i>	Zucker nach Geschmack
125 g Buchweizenmehl	8 Blatt weiße Gelatine
125 g Mehl Type 550	250 ml Schlagsahne
2 Eigelb	Honig zum Süßen
150 g Butter	<i>Garnieren:</i>
2 EL Honig, evtl. mehr	12 ganze Erdbeeren mit Blütenansatz, evtl.
<i>Belag:</i>	mehr
250 g Erdbeeren	

Aus Buchweizenmehl, Mehl, Butterflöckchen und Honig einen Mürbeteig bereiten. Kühlstellen. Eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit dem Teig auslegen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Gasbackofen backen. Erdbeeren waschen, trocknen und pürieren. Mit Zucker abschmecken und die eingeweichte aufgelöste Gelatine unterrühren. Die Sahne mit etwas Honig steif schlagen und das halbfeste Erdbeerpüree unterziehen. Die Masse auf den Tortenboden füllen und gut durchkühlen. Vor dem Servieren mit den ganzen Erdbeeren garnieren.

Backzeit: ca. 25 Minuten

Backen: Stufe 3 (190 °C)

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.16 Erdbeer-Charlotte

2 Eiweiß	6 Blatt Gelatine
2 Eigelb	500 g Magerquark
170 g Zucker	150 g Joghurt
70 g Mehl	2 TL abger. Bio-Zitronenschale
450 g Erdbeeren	400 ml Sahne
2 EL Orangenlikör	200 g Löffelbiskuits

Backofen auf 170 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, 2 EL warmes Wasser und 70 g Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Eischnee unterheben. In eine am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 20 Min. backen.

Beeren putzen, abbrausen und 300 g achteln. Achtel mit Likör und 1 EL Zucker mischen. Die Gelatine einweichen. Quark, Joghurt, übrigen Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine auflösen, zufügen. Sobald die Creme geliert, Sahne steif schlagen und unterheben. 350 g Creme abnehmen. Marinierte Erdbeeren Runter die übrige Creme ziehen.

Biskuit auf einer Platte im Abstand von 1 cm mit einem Ring umstellen, 50 g weiße Creme in die Lücke spritzen. Biskuits auf 7 cm kürzen, an den Rand stellen. Erst Fruchtcreme, dann 300 g weiße Creme einfüllen, ca. 3 Std. kühlen. Mit 150 g klein geschnittenen Beeren, evtl. Schokospänen verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Backen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 320 kcal; E 12 g, F 13 g, KH 36 g

2.17 Erdbeer-Charlotte - Charlotte di fragole

3 Eier	500 g Erdbeeren
100 g Zucker	1/2 Bio-Zitrone, abger. Schale und Saft von
1 Pkg. Vanillezucker	4 Eigelb
100 g Mehl	50 g Puderzucker
1 TL Backpulver	500 g Ricotta
25 g Speisestärke	2 EL Grand Marnier
200 g Löffelbiskuits	400 g Sahne
8 Blatt Gelatine	etwas Salz

Für den Biskuitteig den Boden einer Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Die Eier mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 3 Minuten schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und die Mischung ca. 2 Minuten weiterschlagen.

Mehl, Backpulver und Stärke durch ein Sieb zur Eimischung geben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten und gleichmäßig in die Form streichen. Im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens ca. 25 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden.

Die Löffelbiskuits mit einem Sägemesser etwa auf die Höhe des Springformrands kürzen. Die Gelatine nach Packungsangabe in kaltem Wasser einweichen. Die Erdbeeren waschen, 10 besonders schöne Exemplare mit Grün beiseitelegen. Den Rest putzen, würfeln, mit Zitronenschale und -saft mischen und ebenfalls beiseitestellen.

Eigelb und Puderzucker in 4-5 Minuten dick cremig aufschlagen. Den Ricotta dazugeben und alles gut verrühren. Den Likör in einem kleinen Topf erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mischung unter die Creme rühren. Die Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen und 2/3 davon unter die Ricottacreme ziehen. Die Creme dann 15-20 Minuten kalt stellen, bis sie beginnt zu gelieren.

Den Biskuit aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen, vom Backpapier befreien und einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Hälfte zurück in die Form geben. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen, am Rand der Springform einen Ring spritzen und die Löffelbiskuits mit dem Zuckerrand nach außen rundherum daraufstellen.

Die restlichen Löffelbiskuitstückchen grob zerkleinern und auf dem Boden verteilen. Die Erdbeermischung vorsichtig unter die Ricotta-masse heben, ca. 2/3 davon in die Form geben und gut verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und die restliche Creme gleichmäßig darauf verteilen. Die Charlotte über Nacht kalt stellen.

Die Erdbeer-Charlotte am nächsten Tag vorsichtig aus der Form lösen und mit den beiseitegelegten Erdbeeren garniert servieren.

Mengenangabe: 1 TORTE (Ø 24 CM)

Zubereitungszeit 75 Min. zzgl. ca. 8 Stunden Kühlzeit

2.18 Erdbeer-Cheesecake mit Macadamianuss-Streuselboden

Für den Boden

300 g Mehl
125 g feinsten Zucker
1 Vanilleschote, Mark von
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale von
1 Prise Salz
1 Ei
150 g flüssige Butter
50 g gehackte Macadamianüsse
50 g gehackte weiße Schokolade

500 g Erdbeeren
500 g Quark (20% Fett)
250 g Frischkäse
250 ml Milch
150 g Zucker
1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und Saft
von
500 ml Sahne

Für die Verzierung

100 g weiße Kuvertüre
1 Mango
Granatapfelkerne

Für die Erdbeer-Quarkcreme

10 Blatt Gelatine

Boden zubereiten Ofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vorheizen. Alle Zutaten für den Streuselboden mit den Knethaken des Handrührgerätes so lange verrühren, bis Streusel entstanden sind. Streusel, bis auf 2-3 EL, in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und leicht andrücken. Übrige Streusel locker auf ein Backpapier verteilen und den Boden sowie die Streusel im Ofen ca. 25 Min. backen. Boden sowie Streusel aus dem Backofen nehmen und auskühlen lassen.

Erdbeer-Quarkcreme zubereiten Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren putzen, waschen und pürieren. Erdbeerpüree mit Quark, Frischkäse, Milch, Zucker, Zitronenschale sowie -saft zu einer glatten Masse verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und mit ca. 2 EL Erdbeer-Quark verrühren. Dann unter den übrigen Erdbeer-Quark rühren. Sobald die Masse geliert, Sahne steif schlagen und unterheben.

Quark auf den Tortenboden geben Streuselboden auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Den Erdbeer-Quark auf den Streuselboden geben und glattstreichen. Den Cheesecake im Kühlschrank ca. 4 Stunden kühl stellen.

Schoko-Rechtecke zubereiten Die Kuvertüre grob hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Schokolade dünn auf ein Backpapier streichen und erstarren lassen. Die Schokoplatte mit einem angewärmten Messer in Rechtecke schneiden und diese an den Tortenrand stellen.

Cheesecake verzieren Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln. Die Mangowürfel mit den übrigen Streuseln auf den Cheesecake streuen. Die Torte mit den Granatapfelkernen und nach Wunsch einer Mango-Rose sowie weißen Schokoblättern verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Vorbereiten ca. 45 Min.

Backen ca. 25 Min.

Kühlen ca. 4 Stunden

pro Stück ca.: 440 kcal; E 17 g, F 23 g, KH 41 g

2.19 Erdbeer-Creme-Tarte

150 g weiße Kuvertüre	1/2 TL Salz
250 ml Rama Cremefine zum Schlagen	150 g weiche Butter
2 EL Orangenlikör	1 Ei
250 g Mehl	500 g Erdbeeren
75 g Puderzucker	30 g weiße Schokoladenspäne

Kuvertüre hacken, mit Cremefine, Orangenlikör bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Zugedeckt über Nacht kalt stellen.

Mehl, Zucker, Salz, weiche Butter in Würfeln und Ei schnell verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Min. kühlen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Teig ausrollen, eine gefettete Tarteform (Ø 26 cm) damit auslegen. Backpapier, Hülsenfrüchte daraufgeben, 20-25 Min. backen.

Erdbeeren waschen, putzen. Die Hälfte in Scheiben schneiden, auf dem ausgekühlten Tortenboden verteilen. Kuvertüremischung cremig aufschlagen, über den Beeren verteilen, mit restlichen Erdbeeren und weißen Schokospänen verzieren. Evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 85 Min.

pro Stück: 340 kcal; E 4 g, F 22 g, KH 30 g

2.20 Erdbeer-Eclairs

<i>Für den Brandteig</i>	6 Blatt Gelatine
190 ml Milch	2 Eigelb
60 g Butter	50 ml Milch
1 Prise Salz	100 g Zucker
150 g Mehl	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
3 Eier	300 ml Rama Cremefine zum Schlagen
<i>Für die Füllung und Dekor</i>	250 g Erdbeeren
	3 EL Puderzucker

Ofen auf 200 Grad (ohne Umluft) vorheizen. Milch, Butter und Salz in einem Topf aufkochen lassen. Mehl auf einmal zufügen und rühren, bis sich ein Kloß bildet, der sich vom Topfboden löst. Topf vom Herd nehmen, Masse leicht abkühlen lassen.

Eier einzeln einrühren, bis sich der Teig schwer reißend vom Rührlöffel löst. In einen Spritzbeutel füllen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, 12 Streifen von je etwa 6 cm Länge spritzen. Im vorgeheizten Ofen (ein Schälchen mit Wasser dazustellen) in ca. 25 Min. goldgelb backen.

Eclairs herausnehmen, noch warm vorsichtig mit einer Küchenschere waagrecht halbieren. Dann völlig auskühlen lassen.

Gelatine in Wasser einweichen. Eigelbe, Milch, Zucker, Vanillezucker erhitzen. Gelatine ausdrücken. In der nicht mehr kochenden Eiermilch auflösen. 30 Min. abkühlen lassen.

Wenn die Eiermilch zu gelieren beginnt, Cremefine steif schlagen, unterheben. Ca. 60 Min. kühlen.

Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden. Die Creme mit einen Spritzbeutel auf die unteren Eclair -Hälften spritzen. Erdbeeren daraufgeben, den Deckel auflegen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stück

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Stück: 340 kcal; E 7 g, F 22 g, KH 30 g

2.21 Erdbeer-Eistorte

1 l Erdbeereis

1 l Vanilleeis

2 Pkg. Eiswaffelherzen (32 Stück)

150 g Erdbeerkonfitüre

2 EL Orangenlikör oder Orangensaft

zum Garnieren:

Erdbeeren

lange Schokoladenraspeln

Puderzucker

Eis 15 Min. antauen lassen. Den Boden einer Springform (24 cm Ø) mit Eiswaffelherzen auslegen, Erdbeereis darauf verstreichen. Erdbeerkonfitüre mit Orangenlikör oder Orangensaft verrühren und auf dem Erdbeereis verteilen. Vanilleeis darüber streichen und Eistorte min. 4 Std. gefrieren lassen. Anschließend Springform und Springformboden entfernen und Eistorte auf einen Teller heben. Die Spitzen der restlichen Waffelherzen vorsichtig abschneiden und die Herzen an den Rand der Torte drücken. Die Torte mit halbierten Erdbeeren und Schokoladenraspeln garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

2.22 Erdbeer-Eistorte mit Nussboden

4 Eier	1 Eigelb
250 g Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
50 g gemahlene Haselnüsse	400 g Magerquark
20 g Weizenmehl	250 g Erdbeeren

Ofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. 2 Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Nüsse und Mehl mischen, unter den Eischnee heben. Eine Springform (Ø 20 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, glatt streichen und 2-3 Std. im Ofen trocknen lassen.

Für die Eismasse 2 Eier, 3 Eigelb, 150 g Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad zu einer Creme aufschlagen. Im kalten Wasserbad kalt rühren. Den Quark unterheben. Erdbeeren waschen, putzen und mit 50 g Zucker pürieren.

Baiserboden mit einem Tortenring umstellen, die Quarkmasse einfüllen. Das Erdbeermark marmorartig darunterziehen. Torte im Tiefkühler ca. 5 Std. frosten. Etwa 45 Min. vor dem Verzehr aus dem Gefrierschrank nehmen, den Ring entfernen und die Torte bei Zimmertemperatur antauen lassen. Nach Wunsch mit halbierten oder geviertelten Erdbeeren, Minzeblättchen und geraspelter weißer Kuvertüre garnieren.

Tipp: Den Boden mit gemahlenden Mandeln statt Haselnüssen zubereiten.

Mengenangabe: 10 Stücke

pro Stück: E 10 g, F 7 g, KH 30 g

2.23 Erdbeer-Eistorte mit Waffelherzen

1 l Erdbeereis	<i>Zum Garnieren:</i>
1 l Vanilleeis	Erdbeeren
2 Packungen Eiswaffelherzen (32 Stück)	lange Schokoladenraspel
150 g Erdbeerkonfitüre	Puderzucker
2 EL Orangenlikör oder Orangensaft	

Eis 15 Minuten antauen lassen. Den Boden einer Springform von 24 cm Durchmesser mit Eiswaffelherzen auslegen, Erdbeereis darauf verstreichen. Erdbeerkonfitüre mit Orangenlikör oder Orangensaft verrühren und auf dem Erdbeereis verteilen. Vanilleeis darüber streichen und Eistorte mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. Anschließend Springformrand und Springformboden entfernen und Eistorte auf einen Teller heben. Die Spitzen der restlichen Waffelherzen vorsichtig entfernen und die Herzen an den Rand der Torte drücken. Torte mit halbierten Erdbeeren und Schokoladenraspeln garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stück

Ein Stück enthält: 382 kcal / 1600 kJ

2.24 Erdbeer-Flocken-Torte

600 g Erdbeeren	1 Wiener Boden (fertiger Biskuitboden, in 3 Lagen)
1 EL Zucker	100 g Johannisbeerkonfitüre
500 ml Rama Cremefine zum Schlagen	2 EL Puderzucker
2 Pkg. Vanillezucker	
3 Pkg. Sahnefestiger	

Die Erdbeeren waschen und putzen. 8 Stück mit 1 EL Zucker pürieren. Cremefine mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Das Erdbeerpüree so unterziehen, dass die Creme rote Schlieren bekommt. Den unteren Boden auf eine Platte setzen, mit Konfitüre bestreichen, den 2. Boden aufsetzen. Eine 1/2 cm dicke Cremeschicht aufstreichen.

Die restlichen Erdbeeren in Scheiben teilen, 2/3 davon auf der Creme verteilen. Tortenrand mit Creme bestreichen, die restliche Creme kuppelförmig aufstreichen. Den oberen Kuppelteil mit den übrigen Erdbeerscheiben belegen.

Den 3. Boden zerpfücken, auf die Torte geben und leicht andrücken. Die Torte mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

pro Stück: 280 kcal; E 5 g, F 12 g, KH 38 g

2.25 Erdbeer-Flockentorte

50 g Butter	1 P. Vanillin-Zucker
Salz	abgerieb. Schale und 2 EL Saft von 1/2 Bio-Zitrone
150 g Mehl	100 g Schlagsahne
5 Eier (Gr. M)	1 EL Mandelblättchen
500 g Erdbeeren	etwas Puderzucker
8 Blatt weiße Gelatine	Backpapier
750 g Vollmilch-Joghurt	
100 g Zucker	

1/4 l Wasser, Butter in Stückchen und 1 Prise Salz aufkochen. Mehl hineinschütten. Mit dem Kochlöffel rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und sich dort ein weißer Film bildet. Vom Herd ziehen. Sofort 1 Ei mit dem Handrührgerät darunter kneten. Ca. 10 Minuten abkühlen. 4 Eier einzeln untermischen. Ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen, 1 Kreis (ca. 22 cm Ø) darauf zeichnen. Teig in einen Spritzbeutel (gr. Lochtülle) füllen. Den Kreis spiralförmig mit knapp 1 cm 'Luft' dazwischen ausspritzen. Rest Teig als kleine Tuffs danebenspritzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 225 °C/ Umluft: 200 °C/Gas: Stufe 4) ca. 30 Minuten backen. Die Tuffs sofort aufschneiden. Alles auskühlen.

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Gelatine kalt einweichen. Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Zitronensaft und 1-2 EL Joghurt einrühren, dann unter Rest Joghurt rühren. Sahne unterheben. 1/4 Creme auf den Tortenboden streichen. Übrige Creme ca. 5 Minuten kalt stellen. Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen lassen.

Erdbeeren, bis auf einige, auf der Torte verteilen. Rest Creme kuppelartig daraufgeben. Die Tuffs zu 'Flocken' zupfen, mit Rest Erdbeeren darauf verteilen. Ca. 5 Stunden kalt stellen. Mit Mandeln und Puderzucker bestreuen.

Mengenangabe: 14 stücke

Backzeit ca. 30 Min.

Auskühl-/Ruhe-/Kühlzeit ca. 6 Std.

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Stück: 190 kcal; E 7 g, F 10 g, KH 20 g

2.26 Erdbeer-Frischkäsetorte

Für den Blitzbiskuit

2 Eier

70 g Zucker

70 g Mehl

1/2 TL Backpulver

Für die Käsecreme

1 Vanilleschote

6 Blatt Gelatine

50 g Zucker

100 ml Milch

400 ml Sahne

400 g Erdbeeren

400 g Frischkäse

Für den Belag

250 g Erdbeeren

250 ml roter Johannisbeersaft

1 Pkg. Tortengusspulver, rot

2 EL Zucker

Minzeblättchen

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Springform (Ø 26 cm) nur am Boden fetten. Für den Biskuit Eier mit Zucker dickschaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben, unterheben. Masse in die Form streichen und im Ofen ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen. Auf einer Platte mit einem Ring umstellen.

Für die Creme Vanilleschote aufritzen und das Mark herausschaben. Gelatine einweichen. Vanilleschote, - mark, Zucker, Milch erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine ausdrücken und in der warmen Milch lösen. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen, Schote entfernen, 20 Min. kühlen.

Sahne sehr steif schlagen. Erdbeeren putzen, waschen, vierteln. Sobald die Milch zu gelieren beginnt, Käse einrühren. Erdbeerviertel und Sahne unterheben. Creme auf dem Biskuit glattstreichen. 3 Std. kühlen.

Für den Belag Beeren putzen, waschen, halbieren, auf die Torte legen. Saft, Gusspulver, Zucker verrühren und kurz aufkochen. Vom Herd ziehen, etwas abkühlen lassen und über die Erdbeeren verteilen. Festwerden lassen. Den Tortenring entfernen und die Torte mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Stück: 340 kcal; E 8 g, F 22 g, KH 28 g

2.27 Erdbeer-Gitterkuchen

Für den Teig:

600 g Mehl
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Salz
2 Eier
1 Eigelb
125 g Zucker
250 g kalte Butter
Fett für das Blech
Mehl zum Ausrollen

Für den Belag:

1 kg Erdbeeren
60 g Zwieback
50 g Cornflakes
100 g gemahlene Haselnüsse
gemahlener Zimt
6 Backoblaten (122 x 202 mm)
1 Eigelb
3 EL süße Sahne
Zucker zum Bestreuen

1. Den Teig wie für die 'Erdbeertorte mit Käsecreme' (siehe Rezept) herstellen und 1 Stunde kühlen. Erdbeeren waschen, trocken tupfen, entkelchen und wenn nötig halbieren.
2. Zwieback und Cornflakes fein zerbröseln, dann Nüsse und Zimt zugeben.
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. 3/4 des Teiges auf dem gefetteten, mit Mehl bestäubten Blech ausrollen und am Rand hochziehen. Teig mehrfach einstechen und die Oblaten sich leicht überlappend drauflegen. Ihre Kanten dabei mit Wasser bepinseln.
4. Die Nussmischung und dann die Beeren darauf verteilen. Den übrigen Teig ausrollen, zu Streifen ausradeln, gitterartig auf den Kuchen legen und an den Rändern andrücken.
5. Eigelb mit Sahne verquirlen, das Gitter damit bepinseln und mit Zucker bestreuen. Auf der Mittelschiene des heißen Ofens 35 Minuten backen (Gas: Stufe 3) und erkalten lassen.

Mengenangabe: 30 Stücke

2.28 Erdbeer-Grießcreme-Schnitten

350 g Mehl
150 g + 50 g Zucker
1 Prise Salz
175 g kalte Butter/Margarine
8 Eier (Gr. M)
300 g Erdbeer-Konfitüre
750 g Schmand

250 g Schlagsahne
2 Pkg. Vanillin-Zucker
2 Beutel Puddingcreme-Pulver 'Grieß'
(f. je 1/2 l Milch; gezuckert)
2 kg Erdbeeren
3 Pkg. roter Tortenguss

Mehl, 150 g Zucker, Salz, Fett in Stückchen und 2 Eier zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Mürbeteig zugedeckt ca.

1 Stunde kalt stellen.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. Mürbeteig darauf ausrollen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 15 Minuten vorbacken.

Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. 6 Eier trennen. 6 Eigelb, Schmand, Sahne, Vanillin-Zucker und Puddingcreme-Pulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes 4-5 Minuten cremig aufschlagen. 6 Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Konfitüre auf den Mürbeteig H streichen. Grießmasse darauf streichen. Bei gleicher Temperatur weitere 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. vierteln. Auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss-Pulver und 50 g Zucker mischen. Mit 3/4 l Wasser verrühren und unter Rühren aufkochen. Über den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Mengenangabe: 24 Stücke:

Wartezeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.

pro Stück ca.: 340 kcal / 1420 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 36 g

2.29 Erdbeer-Herz

Für den Biskuit

3 Eier
90 g Zucker
80 g Mehl
1/2 TL Backpulver
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Salz

Für die Creme

6 Blatt Gelatine
400 g Erdbeeren
200 g Dickmilch
45 g Zucker
400 ml Sahne
2 EL Speisestärke
50 g rote Schokolinsen

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe mit 90 g Zucker schaumig schlagen. Mehl mit dem Backpulver mischen, darauf sieben und mit den Mandeln unterziehen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und unterheben.

Die Masse in eine am Boden gefettete Herzform füllen und ca. 25 Min. backen. Aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Anschließend waagrecht halbieren.

Die Gelatine einweichen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Dickmilch mit Zucker und so viel Erdbeerpüree verrühren, bis die Masse hellrosa ist. Die Gelatine auflösen und unterziehen. Kalt stellen. Sobald die Masse geliert, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Übriges Erdbeerpüree langsam erhitzen. Stärke mit wenig kaltem Wasser anrühren und das Püree damit andicken. Auskühlen lassen. Unteren Herzboden damit bestreichen, dann 1/3 Erdbeercreme aufstreichen und oberen Boden auflegen. Herz mit der übrigen Erdbeercreme überziehen und mit Schokolinsen verzieren. Herz ca. 3 Std. kühl stellen.

Tipp: Die aufgelöste Gelatine zuerst nur unter einen Teil der Creme rühren, diesen danach

unter die übrige Creme ziehen. Auf diese Weise verhindert man Klümpchen.

Mengenangabe: 10 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 12 g, F 18 g, KH 29 g

2.30 Erdbeer-Joghurt-Torte

125 g Butter	500 g Joghurt
220 g Zucker	200 ml Sahne
3 Eier	2 Pkg. Vanillezucker
250 g Mehl	300 g Erdbeeren
1/2 Pkg. Backpulver	150 ml Erdbeersirup
75 ml Milch	1 Pkg. Tortenguss
8 Blatt Gelatine	

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter mit 150 g Zucker cremig rühren, Eier einrühren. Mehl, Backpulver und Milch unterziehen. Teig in eine gefettete Springform (Ø 28 cm) füllen und ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Joghurt, 70 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterziehen. Sobald die Masse geliert, die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterziehen.

Boden auf eine Patte setzen und mit einem Ring umschließen. Beeren abbrausen, putzen und halbieren. Mit der Schnittfläche nach außen an den Rand bzw. auf den Boden legen. Creme daraufstreichen. 3 Std. kühlen.

Sirup mit 50 ml Wasser und Gusspulver nach Anweisung zubereiten, auf die Torte geben. Erstarren lassen. Nach Wunsch mit Erdbeeren, Minze verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 35 Min.

Backen ca. 35 Min.

Kühlen ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 380 kcal; E 7 g, F 17 g, KH 48 g

2.31 Erdbeer-Joghurt-Torte

<i>Für den Biskuit</i>	80 g Mehl
3 Eier	1 EL Speisestärke
80 g Zucker	

Für Belag und Verzierung

10 Blatt Gelatine
 400 g Erdbeeren
 500 g Magerquark
 250 g Joghurt
 80 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker
 4 EL Zitronensaft
 500 ml Sahne
 3 EL Milch
 70 g gehackte Pistazien

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker einrieseln lassen. Eigelbe verquirlen und unter den Eischnee ziehen. Mehl mit Speisestärke daraufsieben und unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) 5 füllen und im Backofen ca. 15 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Gelatine einweichen. Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. 100 g Erdbeeren würfeln sowie 100 g Erdbeeren fein pürieren. Quark, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen, 5 EL für die Verzierung abnehmen. Die Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. 2 EL Quarkmasse unterrühren, dann die übrige Quarkmasse einrühren.

Die Creme halbieren und eine Hälfte mit Erdbeerpüree und Erdbeerwürfeln verrühren. Hälfte Sahne unter die Erdbeercreme heben, die übrige Sahne unter die restliche Quarkcreme ziehen.

Biskuit mit einem Tortenring umstellen. Erst die Erdbeercreme auf den Boden streichen, dann die Quarkcreme darauf glattstreichen. Torte ca. 4 Std. kühlen.

Tortenring lösen und den Tortenrand mit der übrigen Sahne bestreichen und mit den Pistazien verzieren. Übrige Erdbeeren halbieren oder vierteln und auf die Torte legen. Nach Wunsch mit etwas Tortenguss glasieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 45 Min.

Backen ca. 15 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 13 g, F 18 g, KH 28 g

2.32 Erdbeer-Joghurt-Torte

3 Eiweiß
 300 g Zucker
 150 g gemahlene Mandeln
 500 g Erdbeeren
 6 Blatt Gelatine

400 g Naturjoghurt
 3 EL Rum
 2 EL Zitronensaft
 1 Pkg. Vanillezucker
 250 ml Sahne

Backofen auf 140 Grad (Umluft 120 Grad) vorheizen. Eiweiße steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss die Mandeln vorsichtig unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und ca. 40 Min. backen. Aus der Form

lösen, erkalten lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und gut abtropfen lassen. Mandelboden mit einem Tortenring umstellen. Die ganzen Erdbeeren auf den Boden setzen. Gelatine einweichen. Joghurt, den restlichen Zucker, Rum, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Kühl stellen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Erdbeeren verstreichen und die Torte ca. 4 Std. im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Tortenring lösen und die Torte nach Wunsch mit Erdbeerstückchen, gehackten Pistazien und Minze verziert servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 40 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min

pro Stück ca.: 290 kcal; E 6 g, F 15 g, KH 31 g

2.33 Erdbeer-Joghurt-Torte mit Mandeln

<i>Für den Biskuits</i>	700 g Erdbeeren
3 Eier	10 Blatt Gelatine
100 g Zucker	300 g Joghurt
75 g Mehl	135 g Zucker
50 g Speisestärke	2 Pkg. Vanillinzucker
1 geh. TL Backpulver	350 ml Sahne
<i>Außerdem:</i>	70 g Mandelstifte

Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker und 2 EL heißes Wasser dickcremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, mit Eiweiß unter die Eicremeziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, 25-30 Min. backen.

Erdbeeren waschen, putzen, 24 Früchte zum Verzieren beiseitelegen. 4 Blatt Gelatine einweichen. Joghurt, 50 g Zucker, Vanillinzucker verrühren. Eingeweichte Gelatine auflösen und in dünnem Strahl unter den Joghurt rühren.

Übrige Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren pürieren, mit 75 g Zucker verrühren. Gelatine auflösen, in dünnem Strahl unterrühren.

Biskuit waagrecht halbieren. Tortenring um unteren Boden stellen, Creme, Fruchtピューree einfüllen, mit Gabel marmorieren. 2. Boden auflegen. 4 Std. kühlen.

Ring entfernen. Sahne mit übrigem Zucker steif schlagen. Die Torte damit bestreichen, Tupfen aufspritzen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fettzugabe rösten. Tortenrand damit bestreuen. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf die Tortenmitte legen, evtl. mit Guss überziehen. Nach Wunsch kleine Marzipankugeln auf die Sahnetupfen setzen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Stück: 290 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 35 g

2.34 Erdbeer-Joghurtschaumtörtchen

4 EL grob zerstoßene Nüsse	300 g Joghurt, natur (aus dem Kühlschrank)
4 EL Wasser	4 g Gelatine
8 EL Zucker	1 EL Zucker
100 g geschlagene Sahne	150 g Erdbeeren
Zitronensaft	100 g Biskuitboden (Fertigprodukt)
60 g Zucker	Minze zur Dekoration

Eine kleine Springform (ca.20 cm) mit Klarsichtfolie auslegen. Den Biskuitboden dünn aufschneiden und die Form damit auslegen. Die gewaschenen Erdbeeren vierteln und auf dem Biskuitboden verteilen. Mit dem Zucker bestreuen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen und die Gelatine darin auflösen. Den restlichen Joghurt und den Zucker zugeben und mit einem Schneebesen verrühren - mit Zitronensaft abschmecken. Sobald die Gelatine anfängt, die Masse einzudicken, die geschlagene Sahne mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren. Sofort auf den mit Erdbeeren belegtem Biskuitboden verteilen und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden erkalten lassen. Den Zucker und das Wasser in einen Topf erhitzen und karamellisieren lassen. Die Nüsse hinein geben. Die Masse auf Backpapier ausstreichen und erkalten lassen (Vorsicht, Karamell ist sehr heiß). Den erkalteten Nusskrokant in kleine Stückchen brechen. Das Törtchen aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Mit frischer Minze, dem Krokant und einer ganzen Erdbeere garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

2.35 Erdbeer-Joghurttorte - Torta di fragole e yogurt

Etwas Butter zum Fetten	10 Blätter Gelatine
4 Eier	700 g Erdbeeren
1 Prise Salz	450 g Naturjoghurt
280 g Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
170 g Mehl	1 Bio-Zitrone, Saft von
30 g Speisestärke	500 g Sahne
2 TL Backpulver	

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen, die Ränder leicht fetten. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit 1

Prise Salz steif schlagen, dabei nach und nach 120 g Zucker einrieseln lassen. Das Eigelb verrühren und vorsichtig unterheben.

Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, in die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die Form geben und im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 30-35 Minuten backen. Mit Alufolie abdecken, sollte die Oberfläche drohen, zu dunkel zu werden. Stäbchenprobe machen. Den Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Boden waagrecht halbieren, einen Teil auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum aufstellen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwa $\frac{2}{3}$ der Erdbeeren waschen, putzen und grob würfeln.

Den Joghurt mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und mit dem Zitronensaft leicht erwärmen. 2 EL der Joghurtmischung zugeben, verrühren und diese Masse unter die restliche Joghurtmasse rühren. Die Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse zu gelieren beginnt (nach 10-15 Minuten), die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Die gewürfelten Erdbeeren vorsichtig unter die Joghurtmasse mischen, dann $\frac{2}{3}$ der Masse auf dem Tortenboden verstreichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und die restliche Masse darauf verteilen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

Die restlichen Erdbeeren waschen und putzen, bei einigen das Grün stehen lassen. Die Erdbeeren längs halbieren. Den Tortenring entfernen und die Erdbeeren auf der Torte verteilen, diese sofort servieren.

Tipp: Backen Sie den Biskuitboden für die Torte am besten schon am Vortag - so ersparen Sie sich das Warten während der Abkühlzeit und können die Arbeitsschritte aufteilen. Wer möchte, kann die Erdbeer- Joghurttorte vor dem Servieren noch mit etwas geraspelter Schokolade bestreuen.

2.36 Erdbeer-Käse-Kuchen

80 g Amarettini	3 Eier
150 g Zwieback	2 Pkg. Vanillezucker
120 g Butter	1 Bio-Limette, Saft, abger. Schale
150 g Zucker	500 g Erdbeeren
200 g Frischkäse	250 ml Blutorangensaft
300 g Sauerrahm	1 Pkg. Tortengusspulver
2 EL Stärke	

Ofen auf 160 Grad (Umluft 140 Grad) vorheizen. 50 g Amarettini, Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, mit der Teigrolle fein zerbröseln. Mit Butter, 50 g Zucker verkneten. Teig auf den Boden einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) drücken.

Frischkäse, Sauerrahm, Stärke, Eier, 100 g Zucker, Vanillezucker, Limettensaft, -schale verrühren. Creme auf den Boden streichen. Ca. 60 Min. backen. Auskühlen, aus der Form lösen.

Beeren abbrausen, putzen, in dünne Scheiben schneiden, Tortenboden damit dachziegelar-

tig belegen. Aus Orangensaft und Gusspulver einen Tortenguss zubereiten. Etwas abkühlen lassen, über die Erdbeeren geben und erstarren lassen. Torte mit den übrigen Amarettini und evtl. mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 110 Min.

pro Stück: 320 kcal; E 7 g, F 17 g, KH 34 g

2.37 Erdbeer-Karamell-Torte

500 g Magerquark

200 g Vollkornbutterkekse

100 g weiche Margarine

500 ml Schlagsahne

1 Vanilleschote

100 g Zucker

500 g Erdbeeren

25 g Mandelblättchen

2 Pkg. Gelatinefix

1 Pkg. Sahnesteif

50 ml Schlagsahne zum Kochen

75 g weiche Karamellbonbons

Diese Torte ist sehr lecker, aber für die Zubereitung braucht man ein paar Stunden inklusive Kühlzeiten. Als erstes die Kekse ganz fein zerbröseln, am besten im Mörser, bis keine Stückchen mehr übrig sind. Mit der Margarine verkneten, in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, festdrücken und in den Kühlschrank stellen. Der Quark muss ordentlich abtropfen: Dafür am besten ein frisches Küchenhandtuch auslegen, Quark in die Mitte, die Handtuch-Enden zusammenfügen, drehen und über dem Waschbecken auswringen. Den Quark mit einem Messer vom Handtuch kratzen und in eine Schüssel geben, Zucker dazu und mit dem Rührgerät vermischen. Schlagsahne in einen Messbecher füllen, die Vanilleschote auskratzen, dazu geben, alles miteinander verrühren und steif schlagen. Einen Esslöffel Zucker, Sahnesteif und Gelatinefix hinzugeben. Das feste Sahne-Gemisch unter das Quark-Zuckergemisch heben. Das Obst vierteln (bis auf zwölf Erdbeeren für die Deko), ebenfalls unter die Quark-Sahne-Mischung heben und dann gleichmäßig auf dem Keksboden in der Springform verteilen. Die Torte dann noch mal für zwei Stunden in den Kühlschrank geben. Einen halbe bis eine Stunde im Kühlfach könnte alternativ auch reichen. Kurz bevor die Torte kalt und fest genug (nicht gefroren!) ist, die Karamell-Bonbons in der Sahne zum Kochen auflösen, die Mandelblättchen unterrühren. Dann die Sahne-Karamell-Mandel-Soße auf der kalten Torte verteilen. Jetzt muss die Torte noch mal für etwa eine Stunde kühlen. Dann die ganzen Erdbeeren auf dem Rand der Torte verteilen.

Tipp: Wenn's mal keine Erdbeeren gibt, kann man das Rezept auch mit Aprikosen ausprobieren.

2.38 Erdbeer-Knusper-Torte

250 g weiße Kuvertüre	250 ml Sahne
100 g Cornflakes	1 Pkg. Sahnesteif
100 g Mandel-blättchen	1 Pkg. Vanillezucker
750 g Erdbeeren	

Für den Tortenboden Kuvertüre fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Cornflakes und Mandel-blättchen untermischen. 3/4 der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und andrücken. Übrige Masse in 12 Häufchen auf Backpapier setzen. Alles ca. 4 Std. fest werden lassen.

Für den Belag Erdbeeren abbrausen, putzen und gut abtropfen lassen. Dann halbieren. Den Knusperboden aus der Form lösen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und darauf verteilen, mit den Erdbeeren dekorativ belegen. Die Cornflakes-Häufchen daraufsetzen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Vorbereiten ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 4 g, F 18 g, KH 25 g

2.39 Erdbeer-Knusper-Torte

120 g weiche Butter/Margarine	300 g Schlagsahne
120 g + 1 EL Zucker	500 g Erdbeeren
120 g blütenzarte Haferflocken	1 Pkg. klarer Torten-guss (für 1/4 l Flüssigkeit)
120 g gehackte Haselnüsse	1 Tasse (ca. 150 ml)
1 TL Backpulver	klarer Apfelsaft
1 EL Kakao	evtl. Melisse zum Verzieren
250 g Doppelrahm-Frischkäse	Backpapier
1 Tasse (ca. 75 g) Puderzucker	
1 Pkg. Vanillin-Zucker	

Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Fett, 120 g Zucker, Haferflocken, Nüsse, Backpulver und Kakao erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig in die Springform C- geben und am Boden festdrücken. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 20-25 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Inzwischen Frischkäse, Puderzucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes glatt verrühren. Sahne steif schlagen und gleichmäßig unter die Frischkäse-Masse heben. Frischkäse-Creme mit einem Teigschaber locker auf dem Tortenboden verteilen. Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Erdbeeren auf der Frischkäse-Creme verteilen. Tortenguss und 1 EL Zucker im kleinen Topf mischen. Apfelsaft einrühren, aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Von der Mitte aus gleichmäßig über den Erdbeeren verteilen. Torte

ca. 30 Minuten kalt stellen. Evtl. mit Melisse verzieren.

Tipp: lässt sich ohne Erdbeeren und Guss prima einfrieren

Mengenangabe: ca. 1

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit)

pro Stück ca.: 1760 kJ; E 5 g, F 29 g, KH 31 g

2.40 Erdbeer-Knuspertorte

100 g Mandelblätter

250 g süße Sahne

250 g weiße Kuvertüre

750 g Erdbeeren

100 g Corn-flakes

Mandeln in der trockenen Pfanne goldgelb rösten. Kuvertüre schmelzen. Corn-flakes und Mandel unter die Kuvertüre rühren. Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Y) streichen und leicht andrücken. 24 Stunden kühl stellen, damit sie sich besser schneiden läßt.

Sahne steif schlagen und auf den Corn-flakes-Boden streichen. Mit Erdbeeren belegen und Knuspertorte sofort servieren.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.41 Erdbeer-Knuspertraum

200 g Mandelsplitter

70 g Zucker

100 g Crunchy Nut (oder Cornflakes)

140 g Zitronensaft

360 g Vollmilchschokolade

2 Tütchen Gelatine

270 g Joghurt

1 Pkg. Vanille-Zucker

700 g Mascarpone

500 g Erdbeeren

Die Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle flüssig werden lassen. Die Mandelsplitter und die Cornflakes mischen, etwas drücken, damit die Cornflakes kleiner werden. Dann die flüssige Schokolade hineinrühren und 2/3 der Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Backform füllen, andrücken.

Joghurt, Mascarpone, Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine einweichen, nach Anweisung erhitzen und dann unterrühren. Von den Erdbeeren die kleinsten und schönsten herausuchen zur Deko (12 Stück).

Die übrigen Erdbeeren putzen, halbieren, mit dem Vanille-Zucker bestreuen und ziehen lassen.

1/4 der Mascarpone-Masse auf dem Torten-Boden verteilen, die Erdbeerhälften darauf verteilen und mit der restlichen Creme bedecken.

Die Torte nun mit den Erdbeeren und kleinen Häufchen aus der Schoko-Mandel-Masse dekorieren.

Den Kuchen jetzt noch 2 Stunden in die Kühltruhe stellen - oder an einen anderen kühlen Ort. Die Erfahrung zeigt aber, dass man Kuchen, wenn er eingefroren wurde besser transportieren kann - bis man da ist, ist er auch wieder aufgetaut ... und die Creme wirklich fest wird.

2.42 Erdbeer-Limetten-Torte

12 Blatt weiße Gelatine	2 Pkg. Vanillin-Zucker
2 Packungen (à 125 g) Orangenkekse	150 g Erdbeeren
4 Bio-Limetten	evtl. dünne Bio-Limettenscheiben zum Ver- zieren
4 Eier + 4 Eigelb (Gr. M)	etwas Puderzucker
400 g Schlagsahne	
175 g + 1 TL Zucker	

Gelatine kalt einweichen. Einen Tortenring oder Springformrand (22 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen. Mit 1 Lage Keksen auslegen.

2 Limetten heiß waschen, trocken reiben und die Schale abreiben. Alle Limetten auspres-
sen.

Eier trennen. 4 Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen. 8 Eigelb, 175 g Zucker, Vanillin-
Zucker und Limettenschale cremig schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze
auflösen. Limettensaft löffelweise einrühren. In die Eigelbcreme rühren. Erst Sahne, dann
Eischnee darunterheben.

1 Schicht Creme so auf die Kekse streichen, dass die äußeren Kekse zu ca. 1/2 frei bleiben.
Auf die gleiche Art 4-5 weitere Lagen Kekse und Creme darauf schichten, bis die Creme
verbraucht ist. Ca. 5 Stunden kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. vierteln. Mit 1 TL Zucker mischen und ca.
15 Minuten ziehen lassen. Die Torte mit Erdbeeren, Limettenscheiben und Puderzucker
verzieren.

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Kühl-/Marinierzeit ca. 5 Std.

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 340 kcal; E 7 g, F 18 g, KH 34 g

2.43 Erdbeer-Mandel-Muffins

175 g Butter/Margarine	etwas Butter-Vanille-Aroma
125 g Zucker	3 Eier (Gr. M)
Salz	250 g Mehl

40 g gemahlene Mandeln	2 Pkg. Vanillin-Zucker
1 geh. TL Backpulver	2 EL Zitronensaft
3-4 EL Milch	250 g Erdbeeren
125 g Mascarpone	12 Papier-Backförmchen (à ca. 5 cm Ø)
125 g Sahnequark	

Fett, Zucker, 1 Prise Salz und Vanille-Aroma cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Muffin-Backblech (12 Mulden) mit Papierförmchen auslegen. Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mascarpone, Quark, Vanillin-Zucker und Zitronensaft cremig rühren. Auf die Muffins verteilen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und in die Creme setzen.

Mengenangabe: 12 STÜCK

Auskühlzeit ca. 30 Min.

Backzeit 20-25 Min.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 6 g, F 22 g, KH 29 g

2.44 Erdbeer-Mandel-Torte

4 Eier	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
180 g Zucker	500 ml Milch
40 g Buchweizenmehl	600 g Erdbeeren
40 g Mehl	50 g Mandelblättchen
40 g gemahlene Mandeln	300 ml Sahne

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eier mit 2 EL heißem Wasser und 120 g Zucker schaumig schlagen. Beide Mehlsorten und gemahlene Mandeln unterziehen. Masse in eine am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Aus Puddingpulver, 60 g Zucker und Milch nach Packungsangabe einen Pudding zubereiten. 300 g Erdbeeren abbrausen, putzen, würfeln und unterziehen. Den Biskuit waagrecht halbieren und einen Boden mit einem Tortenring umstellen. Pudding einfüllen, glattstreichen und den zweiten Boden auflegen. Torte ca. 2 Std. kühlen.

Die Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe so lange rösten, bis sie zu duften beginnen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen.

Übrige Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und kreisförmig auf die Tortenoberfläche spritzen. Torte mit Erdbeerhälften und Mandelblättchen garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 30 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 280 kcal; E 7 g, F 16 g, KH 29 g

2.45 Erdbeer-Mandeltorte mit Schoko-Erdbeeren

750 g Erdbeeren	(wer das nicht mag, einfach weglassen)
1 unbeh. Zitrone, Abrieb und Saft von	Butter zum Einfetten
3 Eier	
1 Vanilleschote	<i>Für die Füllung und Deko</i>
200 g Zucker,	400 ml Sahne (32%)
200 g geschälte, gemahlene Mandeln (Mandelmehl)	2 Pkg. Vanillezucker
100 g Mandelstifte	2 Pkg. Sahnesteif
2 EL Zucker	150 g Bitterschokolade
1 Schuss Rum	oder Vollmilkschokolade
	(je nach Geschmack)

Erdbeeren waschen, vom Strunk befreien und die 12 größten für die Schokoerdbeeren bei Seite stellen. Die restlichen Erdbeeren halbieren.

Die Eier trennen, das Eiweiß mit 100 g Zucker und etwas Zitronensaft zu einem festen Eischnee mit dem Handrührgerät aufschlagen. Vanilleschote auskratzen, mit Rum, Eigelb und dem restlichen Zucker schaumig rühren und nach und nach gemahlene Mandeln und Zitronenabrieb unterheben. Dies sollte zügig gehen da das Mandelmehl schnell eindickt. Danach die Eiweißmasse vorsichtig unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Backpapier belegen und mit Butter ausfetten. Die Mandelstifte mit zwei EL Zucker auf das Backpapier geben, dann die Teigmasse hinein geben und die Oberfläche mit einem Teigschaber glattstreichen. Im vor geheizten Backofen auf die mittlere Schiene setzen und goldgelb backen. (Backzeit: ca. 20 Minuten, bei 180 Grad Ober- und Unterhitze, keine Umluft). Danach den Ofen auf Unterhitze stellen, die Tür etwa zwei Minuten geöffnet lassen, dadurch entweicht die Hitze aus dem Backofen. Nun bei 180 Grad Unterhitze noch mal etwa zehn Minuten im Ofen backen. Die Torte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen, am besten über Nacht.

Ein Päckchen Sahnesteif (das Pulver) über die Torte verteilen, so durchweichen die Erdbeeren den Boden nicht. Die halbierten Erdbeeren auf die Torte setzen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen und gleichmäßig auf der Torte verteilen, am besten mit einem Spritzbeutel. Danach mit den Schoko-Erdbeeren dekorieren.

Herstellung Schoko-Erdbeeren: Die Schokolade in einer Schüssel über heißem Wasser (im Wasserbad) schmelzen lassen. Die beiseite gelegten Erdbeeren je nach Geschmack zur Hälfte oder ganz mit der Schokolade überziehen, auf Backpapier setzen und in den Kühlschrank geben, damit sie schnell fest werden. Die restliche Schokolade in einen Gefrierbeutel füllen und beiseite stellen. Die Schokoladenerdbeeren aus dem Kühlschrank

nehmen und auf der Außenseite der Torte platzieren. In den Gefrierbeutel ein kleines Loch schneiden und den Rest der Schokolade dekorativ über der Torte verteilen.

2.46 Erdbeer-Marzipan-Torte

4 Eier	8 Blatt weiße Gelatine
1 Prise Salz	450 g Sahnejoghurt
290 g Zucker	1 Zitrone, Saft
120 g Mehl	4 cl Kokoslikör
1 TL Backpulver	500 ml Sahne
750 g Erdbeeren	4 EL Quittengelee
100 g Marzipanrohmasse	1 Pkg. Sahnesteif
100 g Puderzucker	100 g geröstete Mandelblättchen
50 g gem. Pistazien	

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz und 20 g Zucker steif schlagen. Eigelbe, 100 g Zucker und 2 EL warmes Wasser schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben, den Eischnee daraufsetzen und alles locker unterheben. Die Masse in eine am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 30 Min. backen. Biskuit herausnehmen, auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

Für die Füllung Erdbeeren abbrausen, putzen und 250 g vierteln, restliche in Scheiben teilen. Marzipan, Puderzucker und Pistazien verkneten. Zwischen Klarsichtfolie 2 Platten (Ø 26 cm) ausrollen.

Gelatine einweichen. Joghurt, 170 g Zucker, Zitronensaft und Likör verrühren. Gelatine auflösen, einrühren. Sobald die Creme geliert, 300 ml Sahne steif schlagen, mit Erdbeer- vierteln unterheben.

Das Gelee erwärmen, auf die Böden streichen und je 1 Marzipankreis auflegen. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen und die Creme einfüllen. Zweiten Boden kopfüber als Deckel auflegen. Die Torte ca. 4 Std. kühlen.

Übrige Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Torte damit überziehen und mit Tupfen verzieren. Die Torte mit Erdbeerscheiben und Mandelblättchen garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 30 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 390 kcal; E 8 g, F 21 g, KH 41 g

2.47 Erdbeer-Mascarpone-Muffins

175 g weiche Butter/Margarine	1 Pkg. Backpulver
150 g+ 1-2 EL Zucker	250 g Erdbeeren
2 Pkg. Vanillin-Zucker	150 g Mascarpone
Salz	150 g Magerquark
4 Eier (Gr. M)	Puderzucker zum Bestäuben
1 Limette, Saft von	12 Papier-Backförmchen (à 5 cm Ø)
300 g Mehl	1 klein. Gefrierbeutel

Je 1 Papierförmchen in die Mulden eines Muffin-blechs (für 12 Stück) setzen. Fett, 150 g Zucker, 1 Vanillin- Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. Eier einzeln und dann Limetensaft unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Förmchen füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150°C/Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen und, bis auf 3 zum Verzieren, putzen und pürieren. Mascarpone, Quark, 1 Vanillin-Zucker und 1-2 EL Zucker nur kurz verrühren. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf jeden Muffin ein großes Herz spritzen. Das Erdbeerpüree in einen Gefrierbeutel füllen, unten eine kleine Ecke abschneiden und vorsichtig in die Mitte der Herzen spritzen. Muffins mit Puderzucker bestäuben und einige mit den übrigen Erdbeeren verzieren. Die Muffins sofort servieren.

Mengenangabe: 12 STÜCK

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit ca. 25 Min.

Auskühlzeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 390 kcal; E 8 g, F 24 g, KH 33 g

2.48 Erdbeer-Mascarpone-Schnitten

500 g Rhabarber	800 g Erdbeeren
2 EL Zucker	3 Eigelb
1 Prise Zimt	2 EL Zucker
150 g Löffelbiskuits	500 g Mascarpone
5 EL Cointreau	3 Eiweiß
Saft einer Orange	

Rhabarber putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zucker, Zimt und 3 El Wasser etwa 5-7 Minuten bei großer Hitze unter Rühren moussig zerkochen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen.

Eine Auflaufform (21x35 cm) mit Löffelbiskuits auslegen. Cointreau und Orangensaft mischen, über die Biskuits träufeln. Durchziehen lassen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, entkelchen. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Rest in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Biskuit verteilen, mit der Hälfte der Erdbeerscheiben

belegen. Eigelb und Zucker aufschlagen, bis die Masse cremig ist. Mascarpone, Rhabarbermus und restliches Erdbeerpüree unterrühren. Mit Zucker abschmecken. Eiweiße zu Schnee schlagen, unter die Creme ziehen. Diese in die Auflaufform geben. Die restlichen Erdbeerscheiben darauflegen. Form 6 Stunden in den Gefrierschrank stellen, bis die Creme gefroren ist. Eine Stunde vor dem Servieren zum Auftauen in den Kühlschrank stellen. In längliche Stücke schneiden.

2.49 Erdbeer-Mascarpone-Torte

für die Füllung:

200 g Mascarpone
80 g Zucker
200 g Quark
80 ml Amaretto
400 ml Sahne
20 g gemahlene Gelatine
80 ml kaltes Wasser
250 g Erdbeeren
50 g dunkle Kuvertüre

für den Mürbeteig:

25 g Zucker
50 g Butter
75 g Mehl

1 TL Zitronensaft

für den Biskuitteig:

6 Eier (Zimmertemperatur)
240 g Zucker
150 g Speisestärke
120 g Mehl

für den Belag:

750 g Erdbeeren, ca.
2 Pkg. Tortenguss
450 ml klarer Apfelsaft
60 g Zucker
100 ml Sahne
150-200 g gehobelte Mandeln

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten und zu einer glatten Kugel formen. Die Teigkugel in Folie einwickeln und etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen. Für den Biskuitteig Eier und Zucker so lange rühren, bis eine cremige, weiße Masse entstanden ist. Speisestärke und Mehl darüber sieben und kurz unterziehen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Springformboden (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Biskuitteig hinein gießen und ca. 30 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Anschließend den Mürbeteig in eine Springform (26 cm Durchmesser) drücken und ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Mandeln im ausgeschalteten Ofen in der Resthitze leicht bräunen und nach etwa 10 Minuten herausnehmen und abkühlen lassen. Den ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden, so dass drei Lagen entstehen. Die oberste Lage einfrieren und anderweitig verbrauchen. Die Kuvertüre vorsichtig schmelzen. Den erkalteten Mürbeteigboden mit einem Pinsel mit der Kuvertüre bestreichen. Die unterste Lage Biskuit sofort darauf setzen und einen flexiblen Tortenring darum spannen. Für die Füllung die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte abtrocknen lassen. In einer Rührschüssel Mascarpone und Quark mit Zucker und Amaretto glatt rühren. Die gemahlene Gelatine in den 80 ml Wasser etwa zwei Minuten einweichen, dann vorsichtig erhitzen, damit sich die Gelatine auflöst. Die aufgelöste Gelatine unter Rühren

zur Creme geben. Die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unterziehen. Dann zwei Drittel dieser Creme in die Tortenform gießen. Die Oberfläche glatt streichen und die ganzen Erdbeeren darauf setzen. Die zweite Lage Biskuit darauf setzen und andrücken, so dass die Früchte in der Creme versinken. Die restliche Creme darauf gießen und glatt streichen. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen (besser länger, so dass die Creme ganz fest werden kann). Währenddessen die Erdbeeren für den Belag waschen, putzen und trocknen. Zum Schluss die Erdbeeren halbieren und auf der Torte anordnen. Den Tortenguss mit Zucker und Apfelsaft aufkochen und mit einem Pinsel auf den Erdbeeren verteilen. Während der Tortenguss fest wird, die Sahne schlagen. Den Tortenring mit einem Messer lösen und abnehmen. Die Torte seitlich rundherum dünn mit der Sahne einstreichen und die gebräunten Mandeln auf die Sahne geben.

2.50 Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser

Ulrike Meyer aus Rendsburg	2 TL Backpulver
Fett für die Form	6 EL Milch
3 frische Eier (Gr. M)	500 g Erdbeeren
100 g weiche Butter/Margarine	100 g Schlagsahne
100 g + 150 g + 75 g Zucker	400 g Mascarpone
Salz	4 EL + 1 TL Limetten- oder Zitronensaft
1 Limette oder unbeh. Zitrone, abger. Schale	evtl. 5 EL + 1 TL Puderzucker
von	evtl. Zuckerperlen z. Verzieren
125 g Mehl	Backpapier

Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, 1 Prise Salz und Limettenschale cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. In die Form streichen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker sich ganz gelöst hat. Mit 2 Teelöffeln ca. 10 kleine Nocken abstechen und auf Backpapier legen. Rest Baiser auf den Rührteig streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Baisernocken neben der Form auf dem Gitter ca. 12 Minuten mitbacken (s. Tipp; evtl. nach ca. 10 Minuten abdecken). Alles auskühlen lassen. Erdbeeren waschen und, bis auf einige zum Verzieren, putzen und halbieren. Auf dem Tortenboden verteilen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, 75 g Zucker und 4 EL Saft kurz verrühren. Sahne unterheben, auf die Erdbeeren streichen. Ca. 20 Minuten kalt stellen. 5 EL Puderzucker und 1 TL Limettensaft verrühren. Rest Erdbeeren kurz eintauchen und mit Zuckerperlen bestreuen. Trocknen lassen. Erdbeer-Torte vor dem Servieren mit Erdbeeren und Baisernocken verzieren und mit 1 TL Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 4 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 4 g, F 19 g, KH 32 g

2.51 Erdbeer-Nougat-Torte

500 g Nuss-nougat	200 g Frischkäse
600 g gemischte, fein gehackte Nüsse (z. B. Walnüsse, Mandeln und Haselnüsse)	1/2 Bio-Zitrone, Saft und Zesten von
10 Blatt Gelatine	80 g Zucker
500 g Erdbeeren	400 ml Sahne
400 g Joghurt	1 EL Puderzucker

Auf Backpapier 3 Kreise (Ø 28 cm) zeichnen, das Papier umdrehen und auf Bleche legen. Den Nussnougat unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze schmelzen lassen und mit den gehackten Nüssen vermengen. Masse auf das Backpapier verteilen und in Kreisgröße verstreichen. Die Böden ca. 2 Std. kühl stellen.

Die Gelatine einweichen. Erdbeeren abbrausen, putzen und 2/3 davon in kleine Würfel schneiden. Joghurt mit Frischkäse, Zitronensaft und -zesten sowie Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die Joghurtmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Erdbeerstücke unter 2/3 der Creme ziehen.

Einen Nussnougat-Boden auf eine Tortenplatte setzen, mit der Hälfte Erdbeercreme bestreichen und einen weiteren Boden auflegen. Die übrige Erdbeercreme aufstreichen und mit dem dritten Boden bedecken. Die beiseite gestellte Creme in die Tortenmitte streichen und die Torte für ca. 2 Stunden kühl stellen.

Die übrigen Erdbeeren je nach Größe evtl. halbieren und in die Tortenmitte legen. Die Torte mit Puderzucker bestäubt servieren.

Tipp: Die Torte lässt sich am besten mit einem elektrischen Sägemesser in Stücke teilen. Dies gelingt noch besser, wenn man den obersten Boden mit einem scharfen Messer in Tortenstücke einteilt, bevor er ganz fest geworden ist.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereiten ca. 45 Min.

Kühlen ca. 4 Std.

pro Stück ca.: 540 kcal; E 16 g, F 41 g, KH 27 g

2.52 Erdbeer-Philadelphia-Schnitten

1 Pkg. Götterspeise 'Zitrone' (für 1/2 l Wasser; kein Instant-Produkt)	2 Pkg. Vanillin-Zucker
200 g Butter/Margarine	4 Eier (Gr. M)
175 g + 100 g Zucker	5 EL Milch
	225 g Mehl
	2 TL Backpulver

600 g Erdbeeren	2 EL Zitronensaft
100 g Vollmilch-Schokolade	300 g + 100 g Schlagsahne
200 g Doppelrahm-Frisch-käse (z. B. Philadelphia)	1-2 TL Puderzucker
	evtl. Schoko-Dessert-Dekor

Götterspeisepulver mit 1/4 l Wasser verrühren, 5 Minuten quellen. Unter Rühren erhitzen, bis alles aufgelöst ist (nicht kochen!). Ca. 1 Stunde kühlen.

Weiches Fett, 175 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier nacheinander, dann Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen. Zu 2 Platten quer halbieren. Vom Blech nehmen.

Erdbeeren waschen und, bis auf einige zum Verzieren, putzen, halbieren. Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Auf eine Teigplatte streichen. Mit Früchten belegen.

Käse, 100 g Zucker und Zitronensaft verrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Erst Käse, dann Sahne unter die Götterspeise heben. Auf die Erdbeeren streichen. Ca. 6 Stunden kühlen. Nach ca. 1 Stunde Teigplatte darauflegen.

Kuchen in Stücke schneiden, mit Puderzucker bestäuben. 100 g Sahne und Rest Vanillin-Zucker steif schlagen. Stücke mit Sahne, Erdbeeren und Dekor verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Wartezeit ca. 6 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 530 kcal / 2220 kJ; E 9 g, F 32 g, KH 48 g

2.53 Erdbeer-Pistazien-Buttercreme-Torte

Für die Biskuitböden

6 Eigelb
190 g Zucker
6 Eiweiß
150 g Mehl
30 ml Kirschwasser

Für die Buttercreme und Verzierung

1 Vanilleschote
50 g Pistazienpaste
375 g Butter
3 Eier
125 g Zucker
1000 g Erdbeeren

Biskuitböden zubereiten: Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Auf Backpapier zwei Kreise (Ø 26 cm) zeichnen. Eigelbe mit 30 g Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen. Das Mehl sieben, zur Eigelbmasse geben, den Eischnee daraufsetzen und alles locker unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel (8er-Lochtülle) füllen und spiralförmig auf das Backpapier geben. Im vorgeheizten Backofen je ca. 15 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Biskuitböden tränken: In einem Topf 100 g Zucker mit 100 ml Wasser aufkochen. Etwas auskühlen lassen und das Kirschwasser unterrühren. Die Biskuitböden mithilfe einer

Schüssel (Ø 26 cm) ausschneiden. Die Böden mit dem Kirsch-Zuckerwasser beträufeln. Pistazien-Buttercreme zubereiten Die Vanilleschote aufritzen und das Mark herausschaben. Pistazienpaste mit der Butter schaumig rühren. Die Eier mit dem Zucker, der Vanilleschote sowie dem -mark in einer Schüssel verrühren und im Wasserbad auf ca. 85 Grad erwärmen. Die Vanilleschote aus der Masse entfernen und die Eiermasse kalt schlagen. Anschließend unter die Pistazienbutter rühren.

Böden mit Creme und Beeren schichten: Die Erdbeeren putzen und abbrausen. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und mit Buttercreme bestreichen. Erdbeeren für die äußere Reihe halbieren, mit der Schnittfläche nach unten auf den Boden setzen. Die inneren Reihen mit ganzen Früchten dicht an dicht belegen und üppig mit Creme auffüllen. Buttercreme-Torte verzieren: Den zweiten Biskuitböden auflegen und mit der übrigen Buttercreme bestreichen. Mit einem gezackten Dekorkamm die Torte verzieren. Torte für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Torte mit Erdbeeren belegen Die Buttercreme-Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Die übrigen Erdbeeren in sehr dünne Scheiben schneiden und die Torte dachziegelartig von außen nach innen damit belegen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 70 Min.

pro Stück ca.: 450 kcal; E 9 g, F 27 g, KH 41 g

2.54 Erdbeer-Pistazientorte

500 g Erdbeeren	1 klein. Tortenboden (20 cm Durchmesser)
100 g Zucker	1 l Schlagsahne
5 Scheib. weiße Gelatine	1 Pkg. roter Tortenguss
60 g Pistazien	1 l Johannisbeersaft
150 g Sahnejoghurt	Zitronenmelisse

Die Erdbeeren waschen und putzen. Fünf große Früchte in kleine Stücke schneiden und mit 50 g Zucker pürieren. Gelatine einweichen. Pistazien fein hacken. Joghurt mit dem restlichen Zucker verrühren. Gelatine nach Anweisung auflösen. Ein Teelöffel Gelatine unter die pürierten Erdbeeren, den Rest unter den Joghurt rühren. Beides bis zum Gelieren etwa 15 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit den Tortenboden in drei Scheiben schneiden. Die Schlagsahne steif schlagen, mit den Pistazien (bis auf zwei Esslöffel) unter den gelierenden Joghurt heben. Die Tortenböden mit den pürierten Erdbeeren bestreichen und zusammensetzen. Die Pistaziensahne kuppelartig darauf streichen. Die Erdbeeren halbieren und ebenfalls auflegen. Den Tortenguss mit Obstsaft zubereiten und gleichmäßig über die Erdbeeren verteilen. Mit den restlichen Pistazien den Rand bestreuen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

2.55 Erdbeer-Prosecco-Torte*Für Mürbeteig und Biskuit*

175 g Mehl
 25 g Puderzucker
 100 g Butter
 1 Eigelb Salz
 2 Eier
 50 g Zucker
 Backpulver

Für die Creme

750 g Erdbeeren
 400 g Doppelrahm-Frischkäse
 300 g Naturjoghurt
 200 ml Prosecco oder Sekt
 3 Pkg. Gelatine fix (à 2 Beutel)
 200 g Zucker
 250 ml Sahne

Für den Mürbeteig 125 g Mehl mit Puderzucker, 80 g Butter, Eigelb, 1 Prise Salz und 1-2 EL Wasser verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. 20 g Butter zerlassen. Eier und Zucker ca. 5 Min. dickschaumig aufschlagen. Butter unterziehen. 50 g Mehl mit 1/4 TL Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) geben und ca. 15 Min. backen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Mürbeteig ausrollen und eine mit Backpapier ausgelegte Springform (o 26 cm) damit auslegen. Teig mit Backpapier und getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im Ofen ca. 10 Min. backen. Herausnehmen, Hülsenfrüchte, Papier entfernen, weitere 5-8 Min. backen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und, bis auf einige Früchte, halbieren. Frischkäse, Joghurt, Prosecco, Gelatine fix ca. 1 Min. verrühren. Zucker zufügen. Sahne steif schlagen, mit Beeren unterheben. Mürbeteig mit einem Tortenring umschließen. Die Hälfte Creme aufstreichen. Biskuit auflegen und mit übriger Creme bestreichen. Torte ca. 2 Std. kühlen, Übrige Beeren halbieren. Den Tortenring entfernen, Torte mit Erdbeeren und nach Wunsch Minze und Schokoröllchen verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Vorbereiten ca. 65 Min.

Kühlen ca. 2,5 Std.

Backen ca. 35 Min.

pro Stück ca.: 335 kcal; E 6 g, F 20 g, KH 30 g

2.56 Erdbeer-Quark-Torte

2 Eier
 75 g weiche Butter
 225 g Zucker
 125 g Mehl
 1 TL Backpulver
 6 Blatt Gelatine
 100 ml Milch

800 g Quark (20%)
 3 EL Zitronensaft
 250 ml Sahne
 400 g Erdbeeren
 1 Pkg. Tortenguss
 100 g Mandelblättchen

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Butter, Eigelbe und 100 g Zucker weißschaumig schlagen, 3 EL Wasser zufügen. Mehl und Backpulver mischen, wie den Eischnee unterziehen. In eine am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) geben, ca. 25 Min. backen.

Gelatine einweichen. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Quark, übrigen Zucker, Zitronensaft verrühren, Gelatinemilch zufügen. Sahne steif schlagen, unterheben. Boden mit einem Ring umstellen, Quarkmasse einfüllen und ca. 3 Std. kühlen. Ring lösen. Erdbeeren abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Auf die Torte legen. Guss zubereiten, auf die Beeren geben. Mandeln anrösten, Rand damit verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 3 Std.

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 370 kcal; E 13 g, F 20 g, KH 33 g

2.57 Erdbeer-Quarkkuchen

<i>Für den Teig</i>	250 g Quark
250 g Mehl	100 g Zucker
125 g Butter	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
100 g Zucker	abgeriebene Schale einer Zitrone
1 Eigelb	4 Eier
Springform (26 cm Y)	1 Eiweiß
500 g getr. Erbsen zum Blindbacken	1/4 l Sahne
<i>Für den Belag</i>	400 g Erdbeeren
	1 Pkg. roter Tortenguß

Das gesiebte Mehl mit der Butter, dem Zucker und dem Eigelb verkneten. Den Teig in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen und Boden und Rand einer gefetteten Springform damit auslegen. Den Kuchenboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, mit Pergamentpapier auslegen und Erbsen einfüllen. Den Kuchen auf der zweiten Einschubleiste von unten 10 Min. vorbacken. Erbsen ausschütten. Den Quark mit Zucker, Puddingpulver, Zitronenschale und Eiern verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Den Kuchenboden mit der Quarkmasse füllen und weitere 60 Min. backen. (Sollte der Kuchen zu schnell bräunen, evtl. Form mit Folie abdecken.) Etwas abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, abtropfen, halbieren und Torte damit belegen. Den Tortenguß bereiten und Erdbeeren damit überziehen.

Temperatur 190°

Backzeit 10+60 Min.

Teig - Ruhezeit 2 Std.

2.58 Erdbeer-Rhabarber-Herz

<i>Teig:</i>	4 EL Milch
125 g weiches Butterschmalz	<i>Füllung:</i>
100 g Zucker	250 g Rhabarber
2 Pkg. Vanillinzucker	400 g Erdbeeren
Salz	8 Blatt weiße Gelatine
5 Tropfen Bittermandelaroma	100 g Zucker
3 Eier	400 g süße Sahne
100 g Mehl	<i>Zum Garnieren:</i>
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	Melisseblättchen
2 TL Backpulver	

Butterschmalz mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier nacheinander dazugeben und weiter rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete und leicht bemehlte Herz-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 50 Minuten backen. Kuchen 10 Minuten in der Form ruhen lassen, anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Rhabarber putzen und in Stücke schneiden, Erdbeeren putzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in 100 ml Wasser 5 bis 8 Minuten dünsten und mit Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, hinzufügen und abkühlen lassen. 250 g Erdbeeren pürieren, zum Rhabarber geben und verrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme anfängt, fest zu werden, Sahne unterheben. Kuchenherz waagrecht durchschneiden. Ein Drittel der Creme auf den unteren Boden geben und den zweiten Boden darauf legen. Herz ringsum mit der restlichen Creme bestreichen und 60 Minuten kühl stellen. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und das Herz damit verzieren. Restliche Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden. Herz mit den Erdbeeren und Melisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Eine Portion enthält: 560 kcal / 2350 kJ

2.59 Erdbeer-Rhabarber-Kuchen

<i>Grundteig</i>	4 Eier
1 Becher Schlagsahne (250 g)	2 Becher Mehl
1 Becher Zucker	1 Pkg. Backpulver
1 Pkg. Vanillezucker	1 Prise Salz

dünn abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone	500 g Rhabarber
Fett und Mehl fürs Blech	1 kg Erdbeeren
	3 Eier
<i>Belag</i>	1/2 Becher Zucker

1. Für den Grundteig die Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Becher ausspülen und abtrocknen. 2. Zucker abmessen, mit Vanillezucker und Eiern zur Sahne geben und verrühren. 3. Mehl, Backpulver, Salz und Zitronenschale unterrühren. 4. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Blech streichen und bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 10 Minuten backen. 5. Für den Belag Rhabarber und Erdbeeren waschen und putzen. Rhabarber in Stücke schneiden, Erdbeeren vierteln. 6. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. 7. Die Eimasse auf den warmen Kuchen streichen. 8. Die Früchte darauf verteilen. 9. Den Kuchen nochmals bei 200° auf der mittleren Einschubleiste 15 Minuten backen.

Backzeit insgesamt 25 Minuten

Vorbereitungszeit 35 Minuten

2.60 Erdbeer-Rhabarber-Pie

Für den Teig:

100 g kalte Butter
1 EL kaltes Schweineschmalz
1 EL Zucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
3 EL Eiswasser
Mehl zum Ausrollen
Zucker zum Bestreuen

Für die Füllung:

250 g Rhabarber
50 g Zucker
1/2 Zimtstange
130 g Mandelmakronen (fertig gekauft oder selbstgebacken)
20 g Amaretti (italienische Bittermandelmakronen)
3 EL Mehl, gehäufte
500 g Erdbeeren

1. Das Fett in Flöckchen mit Zucker und Salz über das Mehl streuen und alles bröselig hacken. Schnell zum glatten Teig verkneten und dabei tropfenweise das Eiswasser hinzufügen. Den Teig in Folie wickeln und 1 Stunde kühlen.
2. Rhabarber abziehen und in Stücke schneiden. 5 EL Wasser mit Zucker und Zimt aufkochen, den Rhabarber darin 3 Minuten kochen lassen, dann ohne Zimt abtropfen und abkühlen lassen.
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Mandelmakronen und Amaretti grob zerbröseln und in das Mehl mischen. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, entkelchen und große Beeren halbieren.
4. Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Die Pie-Form (Ø 26 cm) umgekehrt darauflegen, den Teig 1/2 cm größer als die Form als Deckel ausschneiden und in der Mitte

ein Loch als 'Kamin' ausstechen. Mit dem übrigen Teig die Form mit 1/2 cm Überlappung auskleiden und mehrfach einstechen. Die Teigreste in den Kühlschrank legen.

5. Die Hälfte der Makronenmischung auf dem Boden verteilen, den Rest mit den Früchten vermischt darauf verteilen.

6. Den Teigrand mit Wasser bestreichen, den Deckel auflegen und rundherum gut andrücken. Die Teigreste ausrollen, zu Ornamenten schneiden, den Deckel damit dekorieren und mit kaltem Wasser bestreichen sowie mit Zucker bestreuen. Auf der Mittelschiene des Ofens 35-40 Minuten backen (Gas: Stufe 3), noch warm in der Form servieren.

Mengenangabe: 8 Personen

2.61 Erdbeer-Rhabarber-Rolle

5 Eier (Gr. M)	2 Pkg. Sahnefestiger
120 g + 2 EL + 30 g Zucker	1 Pkg. Vanillin-Zucker
75 g Mehl	250 g Magerquark
75 g Speisestärke	1 EL Puderzucker
1 TL Backpulver	evtl. Schlagsahne, Erdbeeren
150 g Rhabarber	und Rhabarber zum Verzieren
250 g Erdbeeren	Backpapier
250 g Schlagsahne	

Ein Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 120 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben.

Biskuit auf das Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 12 Minuten backen.

Auf ein mit 2 EL Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Backpapier sofort abziehen. Biskuit samt Geschirrtuch aufrollen und auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und klein schneiden. In 3-4 EL Wasser und 30 g Zucker zugedeckt ca. 6 Minuten dünsten und auskühlen lassen. Erdbeeren waschen und putzen.

Je 1/3 Erdbeeren und Rhabarber zusammen pürieren. Rest Erdbeeren würfeln.

Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Erdbeer-Rhabarber-Püree und Rest Rhabarber unter den Quark rühren. Erst die Sahne und dann die Erdbeer-Würfel unter den Quark heben.

Biskuit entrollen. Quark-Sahne darauf streichen und aufrollen. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben und evtl. verzieren.

Mengenangabe: 12 Scheiben:

Wartezeit ca. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

pro Scheibe ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 7 g, F 0 g, KH 30 g

2.62 Erdbeer-Rhabarber-Torte

etwas + 150 g weiche Butter	800 g Rhabarber (z. B. roter)
200 g + 150 g + 1 TL Zucker	2 Pckch. Puddingpulver "Vanille"
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	(zum Kochen; für je 1/2 l Milch)
2 Eier (Gr. M)	50 g Halbbitter-Kuvertüre
200 g Mehl	500 g Erdbeeren
2 TL Backpulver	200 g + 200 g Schlagsahne
100 ml Milch	

Springform (26 cm Ø) fetten. 150 g Butter, 200 g Zucker und Zitronenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 25-30 Minuten backen. Auskühlen.

Rhabarber putzen und 650 g abwiegen. Dann waschen und klein schneiden. Mit 150 g Zucker mischen und ca. 15 Minuten ziehen lassen (dabei entsteht etwas Saft). Aufkochen und ca. 10 Rhabarberstücke zum Verzieren abnehmen. Rest ca. 10 Minuten offen köcheln. Puddingpulver und 100 ml Wasser verrühren, in das Kompott rühren. Ca. 1 Minute unter Rühren kochen. Auskühlen.

Kuvertüre grob hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den Tortenboden streichen, trocknen lassen. Erdbeeren waschen und, bis auf 2-3, putzen, würfeln. 200 g Sahne steif schlagen und mit dem Handrührgerät portionsweise kurz unter Kompott rühren. Die Erdbeerwürfel unterheben. Einen Tortenring um den Boden legen. Creme darauf streichen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

200 g Sahne steif schlagen, dabei 1 TL Zucker einrieseln. Aus i/i Sahne evtl. mit 2 Teelöffeln Nocken formen, auf die Torte setzen. Tortenrand mit der übrigen Sahne evtl. wellenförmig bestreichen. Rest Erdbeeren vierteln. Torte mit Erdbeeren und Rhabarberstücken verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 4 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 360 kcal / 0 kJ; E 4 g, F 19 g, KH 40 g

2.63 Erdbeer-Rhabarber-Torte

Für den Mürbeteig

130 g Mehl
1 Eiweiß
60 g Butter
3 EL Zucker
1 Prise Salz

Für den Biskuit i

5 Eier
150 g Zucker
180 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Füllung

500 g Erdbeeren	150 g weiße Kuvertüre
5 Stangen Rhabarber	250 g Crème fraîche
1 EL Butter	100 g Puderzucker
2 EL Zucker	400 ml Sahne
3 EL Orangenlikör	4 EL Gelee
6 Blatt Gelatine	

Die Zutaten für den Mürbeteig rasch verkneten und in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen. Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Für den Biskuit Eier mit 4 EL Wasser und Zucker sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen, darübersieben und vorsichtig unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 30 Min. backen. Boden auf einem Kuchengitter erkalten lassen. Waagrecht halbieren.

Mürbeteig ausrollen und den gefetteten Boden der Springform damit belegen, ca. 10 Min. backen. Erdbeeren und 3 Stangen Rhabarber putzen, abbrausen, klein schneiden. Butter mit Zucker schmelzen, Likör einrühren. Rhabarber darin ca. 10 Min. dünsten.

Gelatine einweichen. Kuvertüre schmelzen. Crème fraîche, 2 EL Wasser verrühren, Kuvertüre zufügen. Gelatine ausdrücken, mit 75 g Puderzucker unterrühren. Kühlen. Sahne steif schlagen, unterheben.

Mürbeteigboden mit Gelee bestreichen, einen Biskuit auflegen. Je 2/3 Rhabarber und Erdbeeren sowie Sahnecreme, bis auf 4 EL, darauf verteilen. Oberen Biskuit auflegen, übrige Creme und Früchte daraufgeben. Ca. 2 Std. kühlen.

Den übrigen Rhabarber putzen, abbrausen und mit einem Sparschäler in breite Streifen teilen, dick mit restlichem Puderzucker bestreuen und im Ofen bei 100 Grad (Umluft 80 Grad) ca. 20 Min. trocknen. Tortenrand mit der übrigen Sahnecreme bestreichen und die Rhabarberstreifen andrücken. Die Torte nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke

Kühlen ca. 2 1/2 Std.

Backen ca. 40 Min.

Vorbereiten ca. 60 Min.

pro Stück ca.: 400 kcal; E 6 g, F 21 g, KH 46 g

2.64 Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme

Prise Salz	100 g Zucker
50 g Butter	3 EL Zitronensaft
150 g Mehl	1 Pkg. Vanillepuddingpulver
4 Eier	200 ml Schlagsahne
300 g Rhabarber	1 Pkg. Sahnesteif
250 g Erdbeeren	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker

1. 250 ml Wasser, Salz, Butter in einem Topf aufkochen, vom Herd nehmen, Mehl auf einmal zugeben, mit einem Holzlöffel glatt rühren. 2. Topf zurück auf den Herd stellen,

kräftig rühren, bis sich der Teig zu einem Kloß formt, leicht abkühlen lassen. 3. Die Eier einzeln unter den Teig rühren. 4. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, in großem Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen, im 220 Grad heißen Ofen ca. 30 Min. backen. 5. Windbeutel mit einer Schere quer halbieren, auf einem Rost auskühlen lassen. 6. Rhabarber, Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Würfel schneiden. Rhabarber mit 50 ml Wasser, Zitronensaft, 50 g Zucker ca. 3-5 Min. mit Deckel köcheln lassen, in ein Sieb geben, Saft dabei auffangen, mit Wasser auf 300 ml auffüllen. 7. Vanillepuddingpulver mit Saft, restlichem Zucker nach Packungsanleitung kochen, abkühlen lassen. 8. Schlagsahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen, Pudding unterrühren, Erdbeer-Rhabarberwürfel zugeben. 9. Creme auf den Unterseiten der Windbeutel verteilen, zuklappen, nach Wunsch mit Puderzucker bestäubt und Zitronenmelisse dekoriert servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Backzeit: ca. 30 Min.

2.65 Erdbeer-Rhabarberherz

2 Zweige Zitronenmelisse	1 Prise Salz
8 Blätter weiße Gelatine	4 EL Milch
400 g Schlagsahne	2 TL Backpulver
100 g Zucker	100 g Mehl
400 g Erdbeeren	3 Eier
250 g Rhabarber	5 Tropfen Bittermandelaroma
1 Pkg. Vanillepuddingpulver	100 g Zucker
2 Pkg. Vanillinzucker	125 g Butterschmalz

Weiches Butterschmalz mit 100 g Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben. Weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen. Mehlgemisch abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren. Teig in eine gefettete, leicht bemehlte Herz-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C oder Stufe 2-3 (Gas) auf der zweiten Stufe ca. 50 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen. Auskühlen lassen. Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen und waschen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in 100 ml Wasser ca. 5-8 Minuten dünsten und mit dem restlichen Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, zufügen und abkühlen lassen. 250 g Erdbeeren pürieren. Püree zum Rhabarber geben und verrühren. 300 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Das Herz einmal waagrecht durchschneiden. 1/3 der Creme auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen. Mit der restlichen Creme das Herz rundherum bestreichen. Das Herz eine Stunde kaltstellen. Anschließend die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und das Herz damit verzieren. Die

restlichen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Herz mit Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.66 Erdbeer-Rhabarberherz

Für den Teig

25 g Butterschmalz

100 g Zucker

2 Pkg. Vanillinzucker

1 Prise Salz

5 Tropfen Bittermandelaroma

3 Eier

100 g Mehl

1 Pkg. Vanillepuddingpulver

2 TL Backpulver

4 EL Milch

außerdem

250 g Rhabarber

400 g Erdbeeren

8 Blatt Gelatine, weiße

100 g Zucker

400 g Schlagsahne

2 Zweige Zitronenmelisse, evtl. mehr

Weiches Butterschmalz mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Bittermandelaroma schaumig rühren. Eier nacheinander zugeben, weiterrühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen. Mehlgemisch abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Teig in eine gerettete, leicht bemehlte Herz-Backform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad oder Stufe 2-3 (Gas) auf der zweiten Stufe etwa 50 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen und anschließend auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

Rhabarber putzen, waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeeren putzen und waschen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rhabarber in 100 ml Wasser etwa 5-8 Minuten dünsten und mit dem Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, zufügen und abkühlen lassen. 250 g Erdbeeren pürieren. Püree zum Rhabarber geben und verrühren, 300 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme beginnt zu gelieren, die Sahne unterheben. Das Herz einmal waagrecht durchschneiden. 1/3 der ‚Creme auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen, mit der restlichen Creme das Herz rundherum bestreichen. Das Herz eine Stunde kalt stellen. Anschließend die restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und das Herz damit verzieren. Die restlichen Erdbeeren halbieren oder in Scheiben schneiden. Das Herz mit Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 6 Portionen

2.67 Erdbeer-Sahne-Torte

750 g Erdbeeren	2-3 EL Erdbeerkonfitüre
60 g Zucker	1 dünner Schoko-Biskuitboden(Ø 22cm)
5 Blatt weiße Gelatine	125 ml Wasser oder Weißwein
200 g Doppelrahmfrischkäse	Pkg. Tortenguss klar
300 ml Sahne	etwas Halbbitterkuvertüre
1 fertiger Mürbeteigboden (Ø 24 cm)	weiße Schokoblättchen zum Garnieren

250 g Erdbeeren verlesen, waschen, mit 50 g Zucker in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen. Mit dem Pürierstab pürieren und erkalten lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen. Tropfenweise ins Erdbeermus einrühren. Frischkäse und die steif geschlagene Sahne unterheben. Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Schoko-Biskuitboden darauflegen und mit einem Tortenring umschließen.

500 g Erdbeeren verlesen, waschen, trockentupfen, einige zum Verzieren beiseitestellen. Rest halbieren, mit der Schnittfläche nach außen in den Zwischenraum zwischen Tortenring und Biskuitboden setzen. Übrige auf den Tortenboden geben. Erdbeermasse darauf verteilen, glattstreichen, im Kühlschrank gut durchkühlen lassen.

Aus Wasser oder Weißwein, übrigem Zucker und Gusspulver einen Tortenguss zubereiten. Restliche Erdbeeren auf die Torte legen, mit dem Tortenguss überziehen. Etwas Kuvertüre schmelzen, in ein Pergamenttütchen füllen. Eine hauchdünne Spitze abschneiden und die Kuvertüre in feinen Linien über die Torte ziehen, mit den Schokoblättchen verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 75 Min.

pro Stück: 310 kcal; E 5 g, F 19 g, KH 36 g

2.68 Erdbeer-Sahnetütchen

4 Eier	1 TL Backpulver
230 g Zucker	500 g Erdbeeren
1 Prise Salz	250 g Quark
125 g Mehl	200 ml Sahne
100 g Stärke	

Aus Backpapier 3 tellergroße Kreise ausschneiden, halbieren. 6 Kelchgläser bereitstellen. Den Backofen auf 180 Grad (ohne Umluft) vorheizen. Eier trennen. Eigelbe und 2 EL warmes Wasser schaumig schlagen. 200 g Zucker einrieseln lassen, Masse cremig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und unterheben. Je 3 Halbkreise auf ein Blech legen, dünn mit Biskuitmasse bestreichen und 5 Min. backen. Vom Papier lösen, zu Tütchen formen und in die Gläser stellen. Abgekühlt herausnehmen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Quark mit übrigem Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Quarkmasse in die Biskuittütchen spritzen, mit Erdbeeren und evtl. Minze garnieren.

Mengenangabe: 6 Stück**Zubereitungszeit:** ca. 40 Min.**pro Stück:** 490 kcal; E 14 g, F 17 g, KH 73 g**2.69 Erdbeer-Schlemmertorte***Mürbeteigboden*

50 g Puderzucker
 100 g Butter
 150 g Mehl
 1 Prise Salz
 1 Pkg. Vanillinzucker
 einige Tropfen Backöl Zitrone

Heller Biskuitboden

6 Eier
 170 g Zucker
 5 EL kochendes Wasser
 1 Pkg. Vanillinzucker
 1 Prise Salz
 100 g Mehl
 75 g Speisestärke

Bayrische Creme

300 ml Milch
 70 g Zucker
 30 g Butter
 1/2 Pkg. Vanillepudding
 1 Eigelb
 1 Prise Salz
 6 Blatt weiße Gelatine
 400 ml Sahne

Garnierung

200 ml Sahne
 2 Blatt Gelatine
 350 g Erdbeeren
 1 Pkg. Tortenguß
 6 EL gehackte Pistazien

1. Mürbteigboden Kalte Butter mit Puderzucker, Vanillinzucker, Salz und Backöl verkneten. Dann Mehl zugeben und verkneten. Teig mindestens 1/2 Stunde kühl stellen. in eine ungefettete Springform geben und einige Male mit der Gabel einstechen. Boden bei 180°C in ca. 10 Minuten goldgelb backen.

2. Heller Biskuitboden Backofen auf 175°C vorheizen. Eigelb mit 120 g Zucker, Vanillinzucker, Salz und dem heißen Wasser aufschlagen. In extra-Schüssel Eiweiß aufschlagen und den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Gesiebtes Mehl und Speisestärke unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und 45-50 Minuten backen.

3. Für die Bayerische Creme Gelatine einweichen. Puddingpulver, Eigelb und etwas Milch kalt anrühren. Restliche Milch, Zucker, Butter und Salz zum Kochen bringen. Mit dem angerührten Puddingpulver binden. Die ausgedrückte Gelatine unter die heiße Creme rühren. Masse auf ca 35°C abkühlen lassen. Steifgeschlagene Sahne unterziehen.

4. Den Mürbteigboden dünn mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. eine Scheibe Biskuitteig auflegen. Einen Tortenring mit Öl einpinseln, mit Puderzucker besieben und um die Tortenböden stellen. Etwa Dreiviertel der Creme einfüllen. Zweite Biskuitscheibe auflegen, restliche Creme einfüllen. Torte mindestens zwei Stunden kalt stellen. 5. Für die Garnierung Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen, in dünne Scheiben schneiden. Sahne steif schlagen und die aufgelöste Gelatine vorsichtig unterrühren. Torte aus dem Ring lösen

und rundum dünn mit der Sahne bestreichen. Erdbeerscheiben auf der Torte kreisförmig anordnen. Zum Rand hin 1 cm frei lassen, auch in der Tortenmitte einen kleinen Kreis unbedeckt lassen. Tortenguß herstellen und die Torte damit überziehen. Die unbedeckten Flächen und den unteren Rand der Torte mit Pistazien bestreuen.

2.70 Erdbeer-Schnitten

450 g Blätterteig	750 ml Sahne
1 Eigelb	80 g Puderzucker
2 EL Milch	1 Pkg. Vanillezucker
1 kg Erdbeeren	3 Pkg. Sahnesteif
75 g Mandelblättchen	

Blätterteig auftauen lassen. Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vorheizen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht überlappend zu einem Rechteck in Backblechgröße ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Eigelb mit Milch verquirlen, den Teig damit bestreichen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Blätterteigboden im Backofen ca. 15 Min. backen. Dann herausnehmen und auskühlen lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und je nach Größe evtl. halbieren. Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten.

Die Sahne mit Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, auf den Blätterteigboden geben und glattstreichen. Die Erdbeeren darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Den Kuchen mit einem elektrischen Sägemesser in Schnitten teilen und servieren.

Mengenangabe: 12 Stück

Vorbereiten ca. 25 Min.

Backen ca. 15 Min.

pro Stück ca.: 445 kcal; E 5 g, F 35 g, KH 27 g

2.71 Erdbeer-Schoko-Torte

<i>Für die Biskuitmasse</i>	4 EL Orangenlikör
3 Eier	2 EL Orangensaft
90 g Zucker	7 Blatt Gelatine
1 Prise Salz	250 g Magerquark
einige Tropfen Mandelaroma	250 g Mascarpone
150 g Mehl	125 g Zucker
1 gestr. TL Backpulver	2 Pkg. Vanillezucker
<i>Für die Creme</i>	400 ml Sahne

100 g Raspelschokolade	150 g Zartbitterkuvertüre
<i>Für die Garnierung</i>	3 EL Kokosraspel
300 g Erdbeeren	1 Stück frische Kokosnuss

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Für den Biskuit Eier mit Zucker, Salz und Mandelaroma weißschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, darübersieben, unterheben. Masse in die Form füllen und im Ofen 20-25 Min. backen. Herausnehmen, stürzen, das Papier abziehen, auskühlen lassen.

Für die Creme Likör und Saft mischen, den Biskuit damit tränken und einen Ring darum stellen. Gelatine einweichen. Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in dünnem Strahl unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und mit der Raspelschokolade unter den Quark heben. Creme auf den Biskuit streichen, ca. 3 Std. kühlen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen. Kuvertüre schmelzen. Einige Früchte mit der Spitze in die flüssige Kuvertüre tauchen, danach sofort einige in den Kokosraspeln wenden. Diese Erdbeeren auf den äußeren Tortenrand legen. Übrige Beeren kleinschneiden und in die Mitte geben. Mit einem Sparschäler Späne von der Kokosnuss abziehen und die Torte ebenfalls damit verzieren.

Mengenangabe: ca. 16

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

pro Stück: 400 kcal; E 13 g, F 22 g, KH 36 g

2.72 Erdbeer-Stracciatellatorte - Torta di fragole e cioccolato

Etwas Butter zum Fetten der Formen	30 g Kakao
4 Eier	120 g Zartbitterschokolade
1 Prise Salz	600 g Sahne
150 g Zucker	2 Pkg. Sahnefestiger
65 g Mehl	2 Pkg. Vanillezucker
65 g Speisestärke	450 g Erdbeeren
1 Teel. Backpulver	

Für den Teig 2 Springformen (Ø 18 cm) am Boden mit Backpapier belegen, die Ränder leicht fetten. Den Backofen auf 180 Grad/Gas Stufe 4 vorheizen. Die Eier trennen und das Eiweiß mit Salz und 3 EL kaltem Wasser zu einem festen Schnee aufschlagen, den Zucker langsam einrieseln lassen. Das Eigelb kurz unterziehen.

Mehl mit Stärke, Backpulver und Kakao mischen, über die Eimasse sieben und locker unterheben. Die Biskuitmasse gleichmäßig auf die beiden Formen aufteilen und darin glatt streichen. Gemeinsam auf einem Blech oder nacheinander im unteren Drittel des vorgeheizten Ofens 25-30 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und in den Formen auskühlen lassen.

Für die Füllung 100 g Schokolade fein raspeln. Sahne mit Sahnefestiger und Vanillezucker steif schlagen, die Schokoladenraspel unterheben. Die Sahne kalt stellen.

Erdbeeren waschen und putzen. 100 g der Erdbeeren abnehmen und fein pürieren, die anderen Erdbeeren halbieren. Die Böden aus der Form lösen, das Papier abziehen. Die Böden jeweils waagrecht halbieren, sodass insgesamt 4 Tortenböden entstehen. Einen Boden auf eine Tortenplatte setzen.

Ca. 1/4 der Stracciatellasahne auf dem Boden verstreichen, mit ca. 1/4 der Erdbeeren belegen, einen zweiten Boden daraufsetzen und ebenso verfahren, bis alle Böden aufgebraucht sind. Als Abschluss restliche Sahne oben auf der Torte verstreichen und die übrigen Erdbeeren mittig darauf verteilen, dabei einen kleinen Rand lassen.

Die Erdbeersoße über die Torte träufeln. Die restliche Schokolade mit einem Sparschäler fein hobeln und darüber verteilen. Mit evtl. übrig gebliebener Erdbeersoße servieren.

Mengenangabe: 1 Rezept

2.73 Erdbeer-Tarte

250 g Mehl

75 g Zucker

Salz

1 Ei (Klasse 2)

125 g Butter oder Margarine

Mehl zum Bearbeiten

Fett für die Form

1 kg Erdbeeren

1 Pkg. roter Tortenguss

Außerdem:

Alufolie

Mehl auf die Arbeitsfläche schütten, in die Mitte eine Mulde drücken. 50 g Zucker, Salz und das Ei hineingeben. Butter oder Margarine in Stücken auf dem Mehtrand verteuern. Alles zuerst mit 2 Messern, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Form ausrollen. Tarteform (28 cm Ø, mit herausnehmbarem Boden) ausfetten, Teig hineinlegen und mit einer Gabel einstechen. Aus Alufolie einen Streifen von 90 x 3 cm falten und als Rand an den Tarterand drücken. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas 3) auf der 2. Einschubleiste von unten ungefähr 20-25 Minuten goldbraun backen. Den Tarteboden aus der Form nehmen: Durch den Alustreifen ist der Rand der Tarte schön hoch geblieben. Erdbeeren waschen und putzen. Mit der Spitze nach oben auf den kalten Tarteboden legen. Den Tortenguss mit dem restlichen Zucker nach Packungsanweisung zubereiten und heiß über den Erdbeeren verteilen. Die Tarte kalt stellen. Eventuell mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Vorbereitungszeit: 35 Minuten

Garzeit: 20-25 Min.

Umluft: 25-30 Min. bei 200 Grad

Pro Portion etwa: 216 kcal / 904 kJ; E 3 g, F 10 g, KH 27 g

2.74 Erdbeer-Törtchen

2 Eier	300 g Mascarpone
150 g Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
40 g Mehl	1 EL Himbeergeist
30 g Speisestärke	1 EL Puderzucker
500 g Erdbeeren	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß in einer hohen schmalen Schüssel steif schlagen. Die Eigelbe mit 70 g Zucker und 2 EL Wasser in eine Rührschüssel geben und mit den Schneebesen des Handrührgeräts dickschaumig und hellgelb aufschlagen. Den Eischnee daraufsetzen. Mehl und Stärke mischen, darüber sieben und alles locker unterheben. In 6 Förmchen (Ø 10 cm) füllen. Diese auf ein Backblech stellen und ca. 15 Min. im Ofen backen. Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen. Törtchen aus den Formen nehmen, quer halbieren.

Die Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Mascarpone in eine Schüssel geben, den restlichen Zucker, Vanillezucker, Himbeergeist dazugeben und verrühren. Die Creme auf alle Törtchenhälften streichen und mit Erdbeeren belegen. Jeweils 2 Törtchen aufeinander setzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 6 Stück

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

pro Stück: 270 kcal; E 9 g, F 6 g, KH 43 g

2.75 Erdbeer-Torte mit Baiserhaube

etwas + 150 g weiche Butter/ Margarine	2 gestr. TL Backpulver
etwas + 200 g Mehl	3 EL Milch
5 frische Eier (Gr. M)	50 g Schoko-Blättchen
125 g+ 150 g Zucker	500 g Erdbeeren
1 Pkg. Vanillin-Zucker	evtl. Minze zum Verzieren
Salz	Puderzucker zum Bestäuben

Springform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl ausstäuben. 4 Eier trennen. 150 g Fett, 125 g Zucker, Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz cremig rühren. 4 Eigelb und 1 Ei einzeln unterrühren. 200 g Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch kurz unterrühren. Schoko-Blättchen darunterheben.

Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 25 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen. Auf dem Tortenboden verteilen. 4 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Unter weiterem Schlagen 150 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Leicht wellig auf den Erdbeeren verteilen und dabei mit einem Esslöffel kleine Spitzen ziehen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten weiterbacken, bis die Baiserspitzen goldbraun sind. Auskühlen lassen. Mit Minze und Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit ca. 35 Min.

Abkühlzeit ca. 30 Min.

pro Stück ca.: 240 kcal; E 5 g, F 13 g, KH 23 g

2.76 Erdbeer-Traum mit Mascarpone

100 g Butter	600 g Erdbeeren
6 Eier	500 g Joghurt
350 g Zucker (z. B. Diamant)	500 g Mascarpone
2 Pkg. Vanillezucker	4 EL Zitronensaft
200 g Mehl	8 Bl. Gelatine
2 TL Backpulver	Mini-Baiser-Tupfen

Den Backofen vorheizen (Elektro: 180 Grad/Umluft: 160 Grad). Eine Springform (Ø 26 cm) am Boden mit Backpapier belegen. Den Rand fetten. Butter schmelzen, aber nicht bräunen.

Die Eier, 250 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker weißschaumig schlagen. Unter Weiter schlagen die flüssige Butter im dünnen Strahl einlaufen lassen. Mehl und Backpulver sieben und unterheben. Biskuitmasse glatt in die Form streichen. Ca. 35 Min. backen. Boden zum Abkühlen stürzen.

Erdbeeren waschen und putzen. 125 g pürieren. Weitere 350 g würfeln. Joghurt und Mascarpone mit Zitronensaft, 100 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker glatt rühren. Gelatine nach Packungsangabe auflösen und unterziehen. Die Creme dritteln.

Den abgekühlten Biskuit quer in 3 Böden teilen. Tortenring um den unteren stellen. Ein Drittel der Mascarponecreme glatt daraufstreichen. Mit den Erdbeerwürfeln belegen.

Den mittleren Biskuitboden auf die Erdbeeren in den Tortenring legen und leicht andrücken. Darauf das zweite Mascarpone-Cremedrittel glatt verteilen und danach mit dem Erdbeer-Püree marmorieren.

Als Abschluss nun oberen Biskuitboden auflegen, leicht andrücken. Dann 3 EL vom letzten Cremedrittel abnehmen, gekühlt beiseitestellen. Den Rest der Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Torte mind. 2 Std. kühlen.

Tortenring behutsam abheben und die beiseite gestellte Creme hauchdünn am Rand verteilen. Die Baiser-Tupfen mit den noch übrigen ganzen Erdbeeren, evtl. auch essbaren Blüten wie Schleierkraut und Malven dekorativ darauf anrichten.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Kühlen: 2 Std.

Backen: 35 Min.

Zubereitung: 60 Min.

pro Stück: 495 kcal; E 10 g, F 29 g, KH 50 g

2.77 Erdbeer-Trüffel-Torte

600 ml Sahne	4 EL gemahlene Mandeln
100 g weiße Kuvertüre	600 g Erdbeeren
4 Eier	100 g weiße Trüffelpralinen
100 g Zucker	2 EL Himbeergelee
100 g Mehl	weiße Schokoraspel
1 TL Backpulver	

Im Topf 500 ml Sahne erhitzen. Kuvertüre hacken und darin schmelzen. Über Nacht kühlen.

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier, 2 EL warmes Wasser, Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Mandeln unterziehen. Masse in eine am Boden gefettete Herzform (ca. 2 l Inhalt) geben und im Ofen ca. 25 Min. backen. Biskuit herausnehmen, auskühlen lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und vierteln. Biskuit waagrecht halbieren. Die Schokosahne steif schlagen und 1/4 davon auf einen Boden streichen. Die Pralinen hacken, mit 300 g Erdbeeren daraufgeben und mit 1/4 Schokosahne bestreichen. Den 2. Boden auflegen. Torte ca. 4 Std. kühlen.

Torte mit übriger Schokosahne einstreichen. Gelee erwärmen, die Beeren damit bestreichen und auf die Torte setzen. 100 ml Sahne steif schlagen und kleine Sahneherzen auf die Torte spritzen. Mit Schokoraspeln und nach Wunsch Melisse verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 50 Min.

Kühlen ca. 10 Std.

Backen ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 355 kcal; E 6 g, F 23 g, KH 31 g

2.78 Erdbeer-Vanille-Kuchen

5 Eier	1 Vanilleschote
1 TL abger. Bio-Zitronenschale	400 ml Milch
1 TL Zitronensaft	4 Eigelb
220 g Zucker	350 ml Sahne
155 g Mehl	400 g Erdbeeren
1 Msp. Backpulver	1 Pkg. roter Tortenguss

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Zitronenschale und -saft steif schlagen, 125 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelbe unterziehen. 125 g Mehl mit Backpulver unterheben. Die Masse in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Obstkuchenform (Ø 26 cm) füllen und im Ofen ca. 25 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.

Vanilleschote längs aufritzen, das Mark herausschaben und beides mit der Milch aufkochen. Vanilleschote entfernen. 4 Eigelb mit 60 g Zucker cremig rühren, übriges Mehl unterziehen. Warme Vanillemilch langsam einrühren. Masse in einem Topf bei kleinster Hitze so lange schlagen, bis sie andickt - sie darf nicht kochen! Unter Rühren abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, die Hälfte davon unter die Masse ziehen und auf den Boden streichen. Ca. 2 Std. kühlen. Erdbeeren abbrausen, putzen, kleinschneiden und auf die Creme legen. Gusspulver mit übrigem Zucker nach Anweisung zubereiten, darübergießen und fest werden lassen. Den Kuchen mit übriger Sahne und nach Wunsch mit abgeriebener Bio-Limetenschale verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 25 Min.

Kühlen ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 300 kcal; E 7 g, F 15 g, KH 33 g

2.79 Erdbeer-Vanille-Nester

Für den Teig

125 ml Milch

75 g Butter

1 Prise Salz

200 g Mehl

4 Eier (240 g)

250 ml Milch

3 Eigelb

2 EL Zucker

1 Vanilleschote, Mark von

1 EL Vanillepuddingpulver

900 g Erdbeeren

Erdbeersirup oder Erdbeerkonfitüre

Puderzucker zum Bestäuben

Für Vanillecreme und Garnierung

Backofen auf 220 Grad (ohne Umluft) vorheizen.

Für den Teig Milch, 125 ml Wasser, Butterstücke und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl auf einmal in die heiße Milchlösung geben und kräftig mit einem Kochlöffel unterheben. Alles so lange rühren, bis sich ein Teigkloß bildet und ein weißer Belag auf dem Topfboden zu sehen ist. Den Topf vom Herd ziehen und den Kloß in eine Schüssel umfüllen. Nach und nach die Eier unterarbeiten. Der Brandteig muss schwer reißend vom Rührlöffel fallen und glänzend sein.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und in großem Abstand 8 spiralförmige Nester auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Im Ofen ca. 20 Min. backen, dabei ein Schälchen mit Wasser dazustellen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Milch aufkochen. Eigelbe, Zucker, Vanillemark, Puddingpulver verquirlen, unter die heiße Milch rühren, 1-mal aufkochen. Abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Abgekühlte Creme in die Nester füllen, Erdbeeren darauf verteilen. Mit etwas Erdbeersirup beträufeln, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 8 Stück

Zubereitung: ca. 40 Minuten

pro Stück: 350 kcal; E 10 g, F 16 g, KH 39 g

2.80 Erdbeer-Vanille-Traum

Für den Boden:

40 g Butter
2 Eier (Größe M)
2 EL Kirschwasser
80 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Für Creme und Belag:

5 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
375 ml Milch
3 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
300 ml Sahne
500 g Erdbeeren

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Butter schmelzen. Eier, Kirschwasser, Zucker und Salz ca. 8 Min. schaumig schlagen. Mehl, Backpulver darüber sieben, abgekühlte Butter zufügen. Alles mit einem Schneebesen unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 22 cm) füllen, 25 Min. backen. Gelatine einweichen. Schote aufritzen, Mark herauschaben, beides mit der Milch aufkochen. Schote entfernen. Eigelbe, Zucker cremig rühren. Milch einrühren, erhitzen, binden lassen. Gelatine auflösen, unterziehen, kühlen. Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme heben. Tortenring um den Boden legen. Erdbeeren abbrausen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Creme auf dem Tortenboden verstreichen. 2/3 der Früchte darauf geben. Mit übriger Creme bedecken, restliche Erdbeeren darauf verteilen. Ca. 2 Std. zugedeckt kühlen. Ring lösen und die Torte nach Belieben mit Melisse verzieren.

Mengenangabe: 10 Stücke

Kühlen ca. 2 Std.

Backen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 60 Min.

pro Stück: 290 kcal; E 18 g, F 7 g, KH 27 g

2.81 Erdbeer-Windbeutel

60 g Butter	80 g Zucker
1 Prise Salz	3 Blatt weiße Gelatine
1 Pkg. Vanillezucker	250 g Magerquark
175 g Mehl	200 ml Sahne
4 Eier	1 EL Puderzucker
500 g Erdbeeren	

Für den Teig Butter in 150 ml Wasser mit Salz und Vanillezucker aufkochen. Mehl auf einmal dazugeben. So lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und eine weiße Schicht zu sehen ist.

Den Topf vom Herd nehmen. Nach und nach die Eier unterziehen. Den Ofen auf 220 Grad (ohne Umluft) vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und in 24 pflaumengroßen Häufchen auf ein kalt abgebraustes Blech spritzen. Ca. 20 Min. backen (Ein Schälchen mit Wasser dazustehen).

Die Erdbeeren waschen, trockentupfen und putzen. 100 g davon mit 50 g Zucker pürieren. Die restlichen Beeren mit 30 g Zucker bestreuen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann nach Packungsanweisung auflösen. Die Gelatine mit Püree und Quark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Die Windbeutel aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und noch warm mit einer Schere aufschneiden. Beeren vierteln und auf die unteren Windbeutelhälften verteilen, die Quarkmasse aufspritzen. Die oberen Windbeutelhälften aufsetzen, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 24 Stück

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Stück: 100 kcal; E 4 g, F 5 g, KH 10 g

2.82 Erdbeer-Yogurette-Torte

6 Eier (Gr. M)	1 Pkg. roter Tortenguss
Salz	1 Tafel (100 g) Yogurette-Schokolade
100 g + 2 gestrichene EL Zucker	2 Becher (400 g) Schlagsahne
100 g gemahlene Haselnüsse	evtl. 2-3 Stiele Minze
1 Pkg. (100 g) Raspel-Schokolade Zartbitter	evtl. Kakao zum Bestäuben
500 g Erdbeeren	Backpapier

Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen, den Formrand darum schließen und das überstehende Papier etwas abschneiden. Eier trennen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und kalt stellen. Eigelb und 100 g Zucker mit den Schneebesens des Handrührgerätes ca. 5 Minuten hellcremig schlagen.

Haselnüsse und Raspel-Schokolade, bis auf 1-2 EL zum Verzieren, unter die Eicreme rühren. Eischnee sofort in 2 Portionen vorsichtig unterheben. Masse in die Form füllen und

glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen und abtropfen lassen. Einige zum Verzieren beiseite legen, Rest putzen und klein schneiden. Tortenboden aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Evtl. einen Tortenring darum schließen. Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Tortengusspulver und 2 gestrichene EL Zucker in einem Topf mischen. Nach und nach 1/4 l Wasser zugießen und glatt rühren. Unter Rühren aufkochen und den Guss zügig auf den Erdbeeren verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

6 Schokoriegel in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen und die Schokostückchen unterheben. Evtl. Tortenring entfernen. Sahne locker auf die Erdbeeren streichen. 2 Schokoriegel längs dritteln. Übrige Erdbeeren (evtl. mit Grün) halbieren oder putzen und würfeln. Minze waschen, trocken tupfen. Torte mit Rest Raspel-Schokolade, Erdbeeren, Schokoriegeln und Minze verzieren. Kurz vorm Servieren mit Kakao bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Auskühl-/Kühlzeit ca. 1 1/2 Std.

Backzeit 30-35 Min.

Zubereitungszeit Ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 350 kcal; E 7 g, F 24 g, KH 25 g

2.83 Erdbeer-Zitronencreme-Torte

Teig:

250 g Mehl

50 g Zucker

1 Pr. Salz

abger. Zitronenschale

125 g Sanella

1 Ei

Belag:

750 g Erdbeeren

50 g Zucker

2 EL Grenadine-Sirup

2 Pkg. roter Tortenguss

1 Pkg. Dr. Oetker Götterspeise Zitrone

1/8 l Weißwein

175 g Zucker

200 g Cortina Frischkäse

2 Pkg. Vanillinzucker

4 EL Zitronensaft,

1/2 l Sahne

Zitronenscheiben

Aus Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale, Sanella und Ei mit dem Handrührgerät einen Knetteig bereiten, 20 Min. ruhen lassen. Teig ausrollen, eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) damit füllen, mehrmals mit der Gabel einstechen; backen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen 25-30 Minuten

Abgekühlten Teigboden ohne Pergament auf eine Tortenplatte geben, Springformrand mit Pergament auskleiden, darum setzen. Vorbereitete Erdbeeren halbieren, mit Zucker bestreut durchziehen, dann abtropfen lassen und den Saft mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. Grenadine-Sirup dazugeben. Die Hälfte der Erdbeeren auf dem Tortenboden verteilen. 1 Pkt. Tortenguss nach Anweisung mit 1/4 l Erdbeersaft zubereiten. Über die Erdbeeren

verteilen. Götterspeise mit Weißwein verrühren und ca. 10 Min. quellen lassen. Zucker zufügen und unter Rühren auf 1 oder Automatik-Kochplatte 2-3 auflösen, abkühlen lassen. Frischkäse mit Vanillinzucker und Zitronensaft verrühren, dann die Götterspeise zufügen. Steif geschlagene Sahne unter die halbsteife Masse heben, auf die Erdbeerschicht geben, glattstreichen. Fest werden lassen und die restlichen Erdbeeren darüber verteilen. Das zweite Paket Tortenguss mit Erdbeersaft zubereiten und darübergießen. Fest werden lassen. Vorsichtig das Pergamentpapier vom Rand entfernen. Mit Zitronenscheiben garnieren.

2.84 Erdbeerbiskuits

Für den Teig:

3 Eigelb
1 TL Zitronensaft
65 g Zucker
3 Eiweiß
1 Prise Salz
65 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Puderzucker zum Bestäuben

Für Füllung und Verzierung:

300 g Erdbeeren
2 EL Zucker
3 Blatt rote Gelatine
1 EL Erdbeersirup oder Himbeersirup
1/8 l süße Sahne
1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Sahnestandmittel
100 g Mascarpone
2 TL gehackte Pistazien

1. Wie bei den 'Mandelschnitten' (oben) einen Biskuit (ohne Mandeln) herstellen. Ein Blech mit Backpapier belegen und 6-8 Kreise darauf markieren. Biskuit darin verstreichen, auf der Mittelschiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 8-12 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Ablösen, noch heiß zusammenklappen und auf einem Gitter mit Puderzucker bestäubt auskühlen lassen.

2. Erdbeeren abrausen, trocken tupfen, entkelchen, gut zur Hälfte mit dem Zucker pürieren. Gelatine einweichen, im erwärmten Sirup lösen und auf Handwärme abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnestandmittel sehr steif schlagen. Püree und Gelatine unter den Mascarpone rühren, die Sahne unterheben. Sobald die Creme geliert, sie mit dem Spritzbeutel in die Biskuits spritzen. Mit Erdbeeren belegen und mit Pistazien verzieren. Sofort servieren.

Mengenangabe: 6 Stück

2.85 Erdbeercremetorte

für den Boden

2 Eier
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

1 Prise Salz
75 g Mehl
75 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver

<i>für den Belag</i>	100 g Zucker
1.100 g Erdbeeren	4 Blatt Gelatine
(300 g für die Creme und 800 g für den Belag)	200 g Sahne
2 Zitronen	Löffelbiskuits (etwa 15 Stück)
500 g Mascarpone	100 ml Orangensaft
500 g Magerquark	1 Pkg. Tortenguss
	Mandelblätter für die Deko

Für den Boden die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Zucker, Vanillezucker und Salz vorsichtig in den Eischnee einrühren. Die beiden Eigelb einzeln dazu geben. Schließlich nacheinander Mehl, Mandeln und Backpulver unterheben. In einer Springform (Durchmesser etwa 28 cm) bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Für die Füllung Mascarpone, Quark, den Saft einer Zitrone und Zucker verrühren. Die Gelatine einweichen, kurz erhitzen, auflösen und unter die Creme rühren. In einer separaten Schüssel die Sahne steif schlagen. 300 Gramm Erdbeeren in kleine Stückchen schneiden und zusammen mit der Schlagsahne unter die Creme heben.

Etwa zwei Drittel dieser Creme auf den erkalteten Tortenboden geben. Dazu einen Tortenring verwenden, damit nichts verläuft. Dann die Löffelbiskuits auf die Cremeschicht legen und mit einer Mischung aus Orangensaft und dem Saft der zweiten Zitrone beträufeln. Danach die übrige Crememasse darauf verstreichen. Die übrigen 800 Gramm Erdbeeren putzen und die Torte damit belegen. Am Ende mit Tortenguss überziehen.

Die Torte sollte über Nacht im Kühlschrank durchziehen und fest werden. Als Dekoration den Rand mit kurz in der Pfanne gerösteten Mandelblättern verzieren.

2.86 Erdbeerjoghurt-Torte

<i>Für die Böden</i>	450 g Erdbeerjoghurt
200 g Mehl	1 Pkg. Vanillezucker
125 g Zucker	8 Blatt weiße Gelatine
1 Pkg. Vanillezucker	100 ml Apfelsaft
1 Ei	300 g Erdbeeren
1 TL abgeriebene Zitronenschale	300 ml Rama Cremefine zum Schlagen
150 g Butter	2 Eiweiß
1 Lage Biskuitboden (Ø 24 cm)	20 g Puderzucker
<i>Für die Füllung und Garnierung</i>	Zitronenmelisse

Für den Mürbeteig Mehl, Zucker, Vanillezucker, Ei, Zitronenschale und Butter in Stücken verkneten, in Folie wickeln, 30 Min. kühl stellen. Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eine Springform (Ø 26 cm) fetten. Die Hälfte des Teiges rund ausrollen, in die Form legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und im Ofen 15-20 Min. backen. Herausnehmen, durch leichtes Drehen vom Formboden lösen. Andere Teighälfte ausrollen, in die gefettete Form legen, einstechen, 15-20 Min. backen. Noch heiß in 12 Tortenstücke

schneiden, auskühlen lassen.

Für die Creme Joghurt, Vanillezuckerverrühren. Gelatine im Apfelsaft einweichen, erwärmen, auflösen. Unter den Joghurt ziehen. Beeren waschen, putzen. 12 beiseitelegen, Rest würfeln, unter den Joghurt ziehen. Ca. 30 Min. kühlen. Cremefine steif schlagen, bis auf 5 EL unterheben. Eiweiß steif schlagen, unterziehen.

Mürbeteigboden mit einem Tortenring umstellen, Biskuit daraufsetzen, Creme glatt einfüllen. Mürbeteigstücke auflegen. Torte 3 Std. kühlen. Mit Puderzucker bestäuben. Rest Cremefine in Tuffs aufspritzen. Mit übrigen Beeren, Melisse verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

pro Stück: 380 kcal; E 8 g, F 18 g, KH 47 g

2.87 Erdbeerkränzchen

Für den Teig:

1/4 l Wasser

1 Prise Salz

75 g Butter oder Margarine

175 g Mehl

4 Eier

Fett und Mehl für das Blech

4 EL Erdbeerkonfitüre

100 g Puderzucker

3 EL Himbeergeist (oder Zitronenwasser)

500 g Erdbeeren

2 EL Zucker

1/2 l süße Sahne

1 Pkg. Vanillezucker

1 Pkg. Sahnestandmittel

Für Füllung und Verzierung:

1. Elektro-Ofen auf 225 Grad heizen. Den Teig wie für die 'Windbeutelorte' (siehe Rezept) zubereiten und mit dem Spritzbeutel (große Sterntülle) bei genügend Abstand zu 8-10 Kreisen auf ein gefettetes und bemehltes Blech spritzen. Im Ofen auf der Mittelschiene 25 Minuten backen (Gas: Stufe 4). Sofort waagrecht halbieren, auf dem Gitter erkalten lassen.

2. Die Konfitüre bei sanfter Hitze glattrühren, durch ein Sieb streichen und die Gebäckdeckel damit bestreichen. Dann mit dem mit Puderzucker verrührten Alkohol (oder Zitronenwasser) überziehen.

3. Die Erdbeeren abrausen, trocken tupfen, entkelchen, fein würfeln und zuckern. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnestandmittel sehr steif schlagen, Erdbeeren unterheben und die Masse auf die unteren Ringe verteilen, die oberen auflegen. Möglichst rasch servieren.

Mengenangabe: 8 Stück

2.88 Erdbeerkuchen

5 Eier	1 TL Weinsteinbackpulver
100 g Honig	1/2 l Sahne
3 EL heißes Wasser	1500 g Erdbeeren
170 g Dinkelmehl	

Eier trennen. Eigelb und Honig schaumig schlagen Wasser zugeben und die Masse dicklich rühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben und darüber das mit Backpulver vermischte Mehl geben. Alles vorsichtig unterheben.

Ein Blech mit Pergamentpapier auslegen, einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Bei 180 Grad ca. 15 Min. backen.

Backblech stürzen und das Pergamentpapier vom Teig abziehen.

Sahne steif schlagen und auf den ausgekühlten Teighoden streichen.

Erdbeeren waschen, putzen vierteln und auf der Sahne verteilen.

Mengenangabe: 4 Portionen

2.89 Erdbeerkuchen mit Baiser-Sahne

2 Eier	500 g Erdbeeren
50 g Zucker	400 ml Sahne
1 Bio-Zitrone	3 Pkg. Sahnesteif
40 g Mehl	2 Pkg. Vanillezucker
40 g Speisestärke	2 Baisertörtchen
1/2 TL Backpulver	50 g Schokospäne

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Das Eiweiß mit 1 EL kaltem Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Zitrone waschen, die Hälfte der Schale fein abreiben. Eigelbe mit Zitronenschale unter den Eischnee heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüberstäuben und mit einem Kochlöffel unter die Eimischung ziehen. Masse in eine am Boden gefettete Obstbodenform (Ø 26 cm) füllen, glattstreichen und ca. 25 Min. backen. Den Tortenboden auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und bis auf 6-7 Stück mit einer Gabel zerdrücken. Sahne, Sahnesteif mit Vanillezucker steif schlagen. Die Baisertörtchen fein zerbröseln, mit Erdbeermus und Sahne locker vermengen. Die Creme auf dem Tortenboden verteilen. Mit Schokoraseln und übrigen Erdbeeren garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 85 Min.

pro Stück: 210 kcal; E 3 g, F 13 g, KH 19 g

2.90 Erdbeerkuchen mit Mascarpone-Füllung

Für den Boden

250 g Löffelbiskuits
 50 g Zwieback
 250 g Butter
 1 Pr. Salz

Für die Mascarpone-Creme

600 g Mascarpone
 50 g Puderzucker

2 TL abger. Orangenschale

Für den Belag

1.2 kg Erdbeeren
 50 g Zucker
 100 ml Weißwein
 6 Blatt weiße Gelatine
 3 EL Zitronensaft

Löffelbiskuits und Zwieback grob zerkleinern, in einen Frischhaltebeutel füllen, verschließen und mit einer Teigrolle zerbröseln. Mit weicher Butter und Salz in einer Schüssel gut verkneten. Ein Backblech (ca. 30x40 cm) mit einem etwa 4 cm hohen Rand mit Backpapier auslegen. Die Krümelmasse mit einem Löffel zu einem festen Boden auf das Blech drücken. Etwa 20 Min. kühl stellen. Den Mascarpone mit dem Puderzucker und der abgeriebenen Orangenschale in einer Schüssel glatt rühren und auf den Bröselboden streichen. Wieder kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen. 400 g davon fein zerkleinern, mit Zucker sowie Wein aufkochen und ca. 30 Min. ziehen lassen. Anschließend durch ein feines Sieb streichen und den Saft auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft erwärmen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. In den Erdbeersaft rühren, kalt stellen. Übrige Erdbeeren mit der Spitze nach oben dicht an dicht auf die Creme setzen und mit dem leicht gelierenden Saft überziehen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

pro Stück ca.: 320 kcal; E 3 g, F 25 g, KH 20 g

2.91 Erdbeerkuchen mit Orange

175 g Mehl
 50 g gem. Mandeln
 100 g Butter
 1 Ei
 1 Msp. Salz
 125 g Zucker

150 g Aprikosenkonfitüre
 1 EL Grappa
 1 EL Zitronensaft
 700 g Erdbeeren
 6 Blätter Minze, geh.
 1 Bio-Orange

Mehl, Mandeln, Butter in Stücken, Ei, Salz und 50 g Zucker rasch verkneten. Zur Kugel formen und in Folie wickeln. 60 Min. in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Teig ausrollen, eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden. Dabei einen 2 cm hohen Rand formen. Mit Backpapier belegen, mit Hülsenfrüchten beschweren. Ca. 10 Min. backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen. Boden weitere 10 Min. backen. Abkühlen.

Konfitüre, Grappa, Zitronensaft verrühren, auf den Boden streichen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren, mit 75 g Zucker, Minze mischen, Erdbeeren auf dem Kuchen verteilen.

Die Orange waschen und trockentupfen. Zesten (Streifen) abziehen und auf die Erdbeeren geben. Evtl. mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

pro Stück: 230 kcal; E 3 g, F 10 g, KH 31 g

2.92 Erdbeerkuchen vom Blech

6 Eiweiß	2 TL Backpulver
310 g Zucker	2 Pkg. Vanillepuddingpulver
2 Pkg. Vanillezucker	1 l Milch
2 Pkg. Zitronenzucker	400 ml Sahne
6 Eigelb	100 g Haselnusskrokant
150 g Mehl	1 kg Erdbeeren
150 g Speisestärke	3 Pkg. klarer Tortenguss
10 g Kakao	

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Eiweiß mit 6 EL Wasser steif schlagen, 200 g Zucker, Vanille- und Zitronenzucker dabei einrieseln lassen. Die Eigelbe unterheben.

Mehl, Stärke, Kakao, Backpulver mischen, aufsieben, unterheben. Blech mit Backpapier auslegen, Masse aufstreichen. 25-30 Min. backen. Stürzen, Papier vorsichtig abziehen. Erkalten lassen.

Aus Puddingpulver, 50 g Zucker und Milch Pudding kochen. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen, unterheben, auf den Biskuit streichen, auch den Rand damit überziehen. Rand mit Haselnusskrokant bestreuen. 60 Min. kühl stellen. Beeren waschen, putzen, halbieren, auf den Kuchen legen. Gusspulver mit 60 g Zucker mischen, mit 750 ml Wasser aufkochen. Erdbeeren damit überziehen.

Mengenangabe: 20 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 65 Min.

pro Stück: 290 kcal; E 6 g, F 11 g, KH 43 g

2.93 Erdbeermousse-Pie

75 g Mehl	4 EL Orangensaft
150 g Weizenvollkornmehl	500 ml Sahne
1 Ei	4 EL Kokoslikör
120 g Butter	1/2 Pkg. Sahnesteif
210 g Zucker	1 TL Vanillezucker
10 Blatt Gelatine	3 EL geröstete Kokos-Chips
400 g Erdbeeren	

Beide Mehlsorten mit dem Ei, der Butter und 80 g Zucker rasch verkneten und den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Min. kühl stellen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft £-180 Grad) vorheizen. Teig ausrollen und eine gefettete Tarteform (0 26 cm) damit auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Dann mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und ca. 20 Min. im Backofen backen. Papier und Hülsenfrüchte entfernen. Boden auskühlen lassen.

Für die Mousse die Gelatine einweichen. Erdbeeren abbrausen, putzen und 100 g beiseitelegen. Restliche Erdbeeren mit 130 g Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, 8 Blatt in 3 EL erwärmtem Saft auflösen. Unter das Erdbeerpüree ziehen. Wenn die Creme geliert, 400 ml Sahne steif schlagen, zwei Drittel unter das Püree heben. Für die weiße Mousse 2 Blatt Gelatine in 1 EL erwärmtem Saft auflösen, mit dem Likör behutsam unter die übrige geschlagene Sahne heben.

Weißer Mousse und Erdbeer-mousse auf den Boden geben und mit einer Gabel marmorieren. Tarte ca. 4 Std. kühl stellen.

Übrige Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen und in Tupfen auf die Pie spritzen. Übrige Beeren halbieren, mit Kokos-Chips auf die Pie geben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 20 Min.

Kühlen ca. 4 1/2 Std.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 385 kcal; E 5 g, F 24 g, KH 36 g

2.94 Erdbeerroulade

6 Eier	Zucker
100 g Zucker	600 g Erdbeeren
70 g Mehl	80 g Zucker
70 g Mondamin	6 Blatt weiße Gelatine
1 gestr. Tl. Backpulver	1/2 l süße Sahne
70 g geriebene Mandeln	2 Pkg. Vanillinzucker
Margarine	Puderzucker

Mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine auf höchster Einstellung Eiweiß und Wasser schnittfest schlagen, Zucker einrieseln lassen, kurz unterschlagen, Eigelb bei niedrigster Stufe unterziehen, mit Backpulver vermischtes Mehl und Mondamin sieben und mit Mandeln locker unterheben. Ein Backblech fetten, mit Pergamentpapier belegen. Biskuitteig gleichmäßig darauf verstreichen und backen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160-180°, Umluftbackofen 18-20 Minuten

Kuchenplatte auf ein leicht gefeuchtetes Geschirrtuch stürzen, Papier anfeuchten und abziehen, mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und auskühlen lassen. Inzwischen vorbereitete Erdbeeren im Mixer pürieren, mit Zucker vermischen. Gelatine in kaltem

Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf auf Vz auflösen. Vorsichtig das Erdbeerpüree unter die Gelatine rühren, halbfest werden lassen. Sahne sehr steif schlagen, Vanillinzucker einrieseln lassen, unter das Erdbeerpüree heben. Erdbeersahne auf die Teigplatte streichen und aufrollen. Mit Puderzucker bestreuen.

2.95 Erdbeersahne-Gugelhupf mit Pistazien

7 Blätter Gelatine	1 EL Zitronensaft
1 Gugelhupfform	2 EL Puderzucker
1 EL Johannisbeerkonfitüre	200 ml Sahne
1 dunkler Biskuitboden (Fertigprodukt)	180 g Joghurt
1 1/2 EL Minze	300 g Quark
1 1/2 EL Pistazien	250 g Erdbeeren

Erdbeeren gut waschen, trocknen, das Grün entfernen, 8 Stück halbieren und den Rest in Würfel oder Spalten schneiden. Minze feinschneiden. Vom Biskuitboden in der Mitte ein 3-4 cm großes Loch ausstechen. Sahne steif schlagen, Pistazien grobhacken. Johannisbeerkonfitüre glattrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zerlaufen lassen. Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft glattrühren. Geschlagene Sahne unterheben, Gelatine unterziehen und Erdbeeren einarbeiten. Masse in kalt ausgespülter Gugelhupfform abfüllen, Biskuitboden daraufsetzen und über Nacht oder 5-6 Stunden kaltstellen. Gugelhupf auf Glasplatte stürzen, mit Johannisbeerkonfitüre beträufeln, mit Pistazien bestreuen und mit halbierten Erdbeeren garnieren. In Tortenstücke schneiden.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.96 Erdbeerschaum-Schmand-Törtchen

<i>Bröselboden</i>	200 g Erdbeeren
200 g Süße Brösel oder Zwieback	1 Zweig Zitronenmelisse, die Blätter
40 g Weiße Schokolade, flüssig	10 g Zucker (nach Bedarf)
<i>Schmandmasse</i>	<i>Erdbeerschaum</i>
250 g Schmand	90 g Erdbeeren
250 g Magerquark	15 g Zucker
100 g Butter, flüssig	5 ml Zitronensaft
120 g Zucker	1 Blatt Gelatine, eingeweicht
30 g Stärke	<i>Zum Anrichten</i>
40 g Sahne, flüssig	Erdbeeren
1 Ei	Mandelblätter, geröstet
<i>Erdbeersalat</i>	Pürierte Erdbeeren bzw. Erdbeersauce

Bröselboden: Die Brösel mit der Schokolade vermischen und in den Boden einer Springform drücken.

Schmandmasse: Quark mit Butter und Zucker mischen, dann die restlichen Zutaten einrühren. Die Masse auf die vorbereiteten Brösel geben und bei 160 Grad (Umluft) etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Erdbeersalat: Die Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln, die Zitronenmelisse fein schneiden und alle Zutaten vermischen. Eine Stunde ziehen lassen.

Erdbeerschaum: Erdbeeren mit Zucker und Zitronensaft pürieren und durch ein Sieb streichen. Einen Teil erwärmen und die Gelatine darin auflösen, mit dem restlichen Püree mischen und in den Kessel der Küchenmaschine geben. Solange mit dem Schneebesen aufschlagen, bis ein dicker Schaum entstanden ist. Dieser kann entweder direkt mit dem Kuchen serviert werden oder in einer Form kaltgestellt werden. Im zweiten Fall kann man nachher Stücke davon abnehmen.

Anrichten: Den Kuchen in die gewünschte Größe schneiden und mit den marinierten Erdbeeren, der Erdbeersauce sowie dem Erdbeerschaum servieren.

2.97 Erdbeerschaumtorte

Für den Mürbeteig

100 g Butter

100 g Zucker

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

100 g gemahlene Mandeln

Für die Joghurtfüllung

3 Becher Vollmilchjoghurt (à 150 g)

200 g Zucker,

1 1/2 Zitronen, Saft von

2 Pkg. weiße gemahlene Gelatine

2 Becher Schlagsahne (250 ml)

Für den Erdbeerschaum

500 g Erdbeeren

100 g Zucker

1/2 Zitrone, Saft von

1 Pkg. rote gemahlene Gelatine

Für den Mürbeteig zuerst Butter und Zucker kurz mit dem Mixer verkneten, dann Mehl, Backpulver und Mandeln hinzufügen und weiter mit dem Mixer zu einem krümeligen Teig verkneten. Auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben und mit leicht bemehlten Händen etwas festdrücken. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 ° C schön goldbraun backen. Danach gut auskühlen lassen, und anschließend auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darumspannen. Für die Füllungen die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die rote und die weiße Gelatine getrennt voneinander einweichen. Für die Joghurtfüllung die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Dann mit dem Mixer den Joghurt, Zucker und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Nun die weiße Gelatine auflösen. Die Joghurtmasse mit der Sahne vermischen und dann die Gelatine mit dem Mixer unterrühren. Die Masse auf dem Mandelboden verteilen.

Für den Erdbeerschaum die Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die rote Gelatine auflösen und unterrühren, sofort über die Joghurtmasse geben und

mit einem Esslöffel 6 Kreise unterheben, so dass auf der Oberfläche 6 kleine weiße Inseln entstehen. Die Torte ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

2.98 Erdbeerschiffchen

Mürbeteig

225 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Zucker
125 g Margarine oder Butter
1 Ei, verklopft
1 EL Rahm, evtl. mehr
50 g dunkle Schokolade
1 EL Wasser

1 TL Margarine oder Butter

Füllung

50 g Erdbeeren
2 dl Rahm
2 EL saurer Halbrahm
1/2 TL Vanillinzucker
1 EL Puderzucker
400 g Erdbeeren, in Scheibchen, zum Auflegen

Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. Die in Stücke geschnittene Margarine oder Butter beifügen, mit kalten Händen mit dem Mehl verreiben, bis die Masse krümelig ist. Ei und Rahm zugeben, alles zu einem Teig zusammenfügen. Ca. 1/2 Stunde kühl stellen. Teig halbieren. Jede Portion zwischen Klarsichtfolie oder einem aufgeschnittenen Plastiksack 2-3 mm dünn auswallen. Lösen, mit einem ovalen (ca. 13 cm langen) oder runden (ca. 11 cm Ø) Ausstecher Plätzchen ausstechen, locker in die gefetteten Förmchen legen. Teigboden gut einstechen. Evtl. kühl stellen.

Backen: ca. 15 Minuten in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Die Schokolade zerbröckeln, mit Wasser und Margarine oder Butter im nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. Die noch lauwarmen Teigbödeli mit der flüssigen Schokolade innen auspinseln, erkalten lassen.

Für die Füllung Erdbeeren im Mixer pürieren, in eine Schüssel geben. Rahm, sauren Halbrahm, Vanillin- und Puderzucker beifügen. Mit dem Schwingbesen während 3-4 Minuten oder mit dem Handmixer während ca. 1/2 Minute zu einer festen, schaumigen Creme schlagen. Diese in die Bödeli verteilen. Erdbeerscheibchen auflegen.

Mengenangabe: 16 Schiffchen

2.99 Erdbeerschnitten

Für den Rührteig:

1 Zitrone, unbeh.
250 g Butter od. Margarine
200 g Zucker
1 Pr. Salz
4 Eier

200 g Mehl
125 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 EL Puderzucker
1750 g Erdbeeren
8 EL Zucker

1 l Johannisbeersaft, roter, ca.	1 Pkg. Vanillezucker
4 Pkg. Tortenguß, roter (für je 1/4 l Flüssigkeit)	30 g Haselnußkrokant
1 B. Schlagsahne, (250 ml)	Zitronenmelisse

Zitrone waschen, trockentupfen, Schale fein abreiben, 1/2 Zitrone auspressen. Fett, Zucker, Salz und Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse rühren. Gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech (ca. 37 x 37 cm) streichen, im Backofen backen. Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 -180°, Umluftbackofen 20-25 Min.

Zitronensaft und Puderzucker verrühren. Fertigen Boden mit einem Zahnstocher mehrmals einstechen, mit dem Zitronensaft bestreichen, abkühlen lassen. Vorbereitete Erdbeeren halbieren oder vierteln, 4 EL Zucker darüberstreuen, ca. 1 Std. ziehen, dann abtropfen lassen, Saft auffangen, Erdbeeren auf dem Kuchen verteilen. Erdbeersaft mit Johannisbeersaft auf 1 l auffüllen, mit Tortengußpulver und restlichem Zucker mischen, unter Rühren zum Kochen bringen. Guß einige Min. abkühlen lassen. Dann von der Mitte aus gleichmäßig über die Erdbeeren verteilen. Mindestens 1 Std. zum Festwerden stehen lassen. Kuchen in Rechtecke schneiden. Sahne und Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, Kuchenstücke damit garnieren. Mit Krokant bestreuen, mit Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Mengenangabe: 1 Backblech

2.100 Erdbeertörtchen

500 g Erdbeeren	förmchen
100 g Crème fraîche	75 g kalte Butter
2 EL Zucker	1 Ei
1 EL Speisestärke	70 g Zucker
50 ml Weißwein	50 g Speisestärke
Butter und Semmelbrösel für die Tortelett-	100 g Mehl

Mehl, Speisestärke, Zucker, Ei und Butterflöckchen zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und 30 Minuten kühl stellen. Förmchen mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und die Förmchen damit auslegen. Mit einer Gabel gleichmäßig einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 °C auf der mittleren Schiene 15 bis 20 Minuten backen. Törtchen etwas abkühlen lassen und dann vorsichtig aus den Förmchen stürzen. Für die Füllung Wein und Speisestärke glatt rühren. Zucker zufügen und alles unter Rühren kurz aufkochen. Abkühlen lassen und die Crème fraîche untermischen. Erdbeeren kalt abbrausen, putzen, trockentupfen und halbieren oder vierteln. Creme in die Törtchen füllen und die Erdbeeren darauf verteilen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 40

2.101 Erdbeertörtchen

BISKUIT

3 Eiweiß
1 Prise Salz
90 g Honig oder Birnel oder Vollrohrzucker
3 Eigelb
90 g feines Vollmehl (Dinkel oder Weizen)
5 EL Orangensaft oder
2 EL Grand Marnier und
3 EL Orangensaft

BELAG

350 g Erdbeeren
1-2 EL Honig
1 TL Orangensaft
250 g Mascarpone

GARNITUR

geröstete Mandelblättchen
Erdbeer-, Pfefferminz- oder Zitronenmelis-
seblättchen

Vorbereiten: Boden des Bleches mit Backpapier belegen, Rand einfetten, Ofen auf 180 Grad vorheizen.

Belag: 150 g Erdbeeren mit dem Honig und dem Orangensaft pürieren. Mascarpone daruntermischen, die Mascarponecreme bis zur Verwendung kühl stellen. Die restlichen Beeren beiseite stellen, kurz vor dem Garnieren in Scheiben schneiden.

Biskuit: Eiweiß und Salz zusammen steif schlagen. Honig oder Birnel oder Vollrohrzucker zugeben, kurz weiterschlagen. Eigelb dazu rühren, Mehl dazu sieben, sorgfältig daruntermischen. Masse in das vorbereitete Blech geben, glattstreichen, sofort backen.

Backen: 12-15 Minuten in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Biskuit auf ein Gitter stürzen, etwas auskühlen. Orangensaft oder Grand Marnier mit Orangensaft vermischen, darüber träufeln.

Schneiden: Aus dem Biskuit 8 Rondellen (7-8 cm O) ausstechen oder in 8 Tortenstücke schneiden.

Mascarponebelag: Creme auf dem Biskuit verteilen, glattstreichen, mit den Erdbeerscheiben belegen, garnieren.

Mengenangabe: 1 Backblech von 30 cm O

2.102 Erdbeertörtchen mit Vanille-Buttercreme

1 Pkg. Vanille-Puddingpulver
500 ml Milch
2 EL Zucker
1 Vanilleschote 30 g weiche Butter

500 g Erdbeeren
1/4 l Schlagsahne
12 Torteletts (fertig gekauft)
2 EL rotes Johannisbeergelee

Das Puddingpulver mit 4 El kalter Milch und 1 El Zucker verrühren. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschlitzen, das Mark herauskratzen. Restliche

Milch mit dem Mark aufkochen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und noch einmal aufkochen. Die Butter unter den Pudding rühren, mit dem restlichen Zucker bestreuen und kalt stellen. Die Erdbeeren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Sahne steif schlagen. Die Vanillecreme mit dem Schneidstab des Handrührers einmal kräftig durchschlagen, dann die Sahne unterziehen. Die Vanillecreme gleichmäßig auf die Torteletts verteilen. 10 Minuten kalt stellen. Dann mit den Erdbeerscheiben belegen. Das Johannisbeergelee in einem Topf bei milder Hitze auflösen, die Erdbeeren damit überziehen.

Mengenangabe: 12 Törtchen:

Zubereitungszeit: 20 Min. Pro Stück etwa

258 kcal / 1079 kJ; E 4 g, F 15 g, KH 25 g

2.103 Erdbeertorte

1 EL Öl	100 g Erdbeerkonfitüre
1-2 EL Semmelbrösel	25 g Vanillepudding-Pulver
200 g Butter (zimmerwarm)	1/2 l Milch
230 g Zucker	1 Vanilleschote, Mark von
4 Eier (KL M)	5 Eigelb
200 g Mehl	120 ml Eierlikör
1 Msp. Backpulver	20 g Pistazien
1 kg Erdbeeren	

1. Eine Obsttortenform (28 cm Ø) mit dem Öl einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Butter und 200 g Zucker 10 Minuten sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl durchsieben, mit Backpulver mischen. Löffelweise zu der Creme geben. Weiterrühren, bis sich alles zu einem zähflüssigen Teig vermischt hat. In die Form füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 25-30 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). Zuerst leicht abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

2. Die Erdbeeren mit Stielen in einer Schüssel mit Wasser waschen. In einem Sieb abtropfen lassen. Bis zur weiteren Verwendung auf einem Geschirrtuch ausbreiten.

3. Die Konfitüre leicht erwärmen und glatt rühren. Den Tortenboden mit der Konfitüre bestreichen. Jetzt erst die Erdbeeren putzen: Man schneidet den grünen Stielansatz keilförmig heraus, oder man zieht ihn mit einer leichten Drehung heraus. Die Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf den Tortenboden legen.

4. Das Puddingpulver mit 3-4 El kalter Milch glatt rühren. Die restliche Milch und den restlichen Zucker mit dem Vanillemark aufkochen. Eigelb mit dem Eierlikör verrühren. Das angerührte Puddingpulver zügig in die Vanillemilch einrühren, ca. 20 Sekunden unter Rühren kochen. Eigelb-Likör-Mischung einrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Creme durch ein feines Sieb in einen anderen Topf drücken und abkühlen lassen.

5. Die Creme gut durchrühren und zwischen die Erdbeeren auf den Tortenboden laufen

lassen. Die Pistazien grob hacken und darüberstreuen. Die Torte ca. 30 Minuten kalt stellen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit: 1 Stunde (plus Kühlzeit)

Pro Stück: 456 kcal / 1908 kJ; E 9 g, F 24 g, KH 48 g

2.104 Erdbeertorte

für den Boden:

350 g Mehl
180 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
175 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
100 g gehackte Mandeln
50 g Zartbitter Schokoladenkuvertüre, ca.

für die Masse:

1 1/2 kg Erdbeeren
500 g Schlagrahm
2 Pkg. Vanillinzucker
2 Pkg. Sahnesteif
500 g Vanillejoghurt (gerne 3,5 %, nicht fettarm)
500 g Mascarpone
1 1/2 Pkg. Gelatine
100 ml Zitronensaft

Die Zutaten für den Mürbeteig erst langsam mit einem Knethaken verrühren, dann mit der Hand glatt kneten. Eine Springform mit 28 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig dick in die Form drücken, an den Seiten einen Rand formen. Bei 175 Grad Ober-/Unterhitze in 30 bis 40 Minuten hell- bis goldbraun backen. Den Boden dünn mit dunkler Schokoladen-Kuvertüre bestreichen. Die Gelatine im Zitronensaft auflösen und mindestens eine halbe Stunde quellen lassen. Die Erdbeeren putzen und sortieren: die schönsten zum Garnieren der Torte aufheben, die übrigen in Viertel oder Achtel schneiden. Die Mascarpone mit der Hälfte des Vanillejoghurts glattrühren (nach Geschmack bis zu drei Esslöffel Zucker hinzufügen). In einem hitzebeständigen Topf die Gelatine-Zitronen-Masse auf dem Herd kurz erwärmen (nicht kochen!) und dann mit der übrigen Hälfte des Vanillejoghurts verrühren. Die Sahne steif schlagen, unter die Mascarpone-Creme heben und die abgekühlte Gelatine einrühren. Ein Drittel der Masse zu den geviertelten Erdbeeren geben und unterheben. Um den Boden einen Tortenring spannen und die Erdbeermascarpone-Masse darauf glatt streichen. Mit der übrigen Masse eine zweite Schicht auftragen und mit den ganzen Erdbeeren verzieren. Tipp: Einen kleinen Kreis in der Mitte nicht mit Erdbeeren verzieren, so lassen sich später leichter Stücke aus der Torte ausschneiden. Die fertige Torte vor dem Servieren drei bis vier Stunden kalt stellen. Tipp: Mit der gleichen Menge Teig und Masse lässt sich auch ein Erdbeer-Blech Kuchen mit dünnerem Belag zaubern.

2.105 Erdbeertorte

250 g Kuchen- oder Blätterteig

100 g Erdbeeren

Belag

1 EL Zitronensaft

2 EL Erdbeerkonfitüre

500 g Erdbeeren

Form auslegen: Gut 2/3 des Teiges rund auswallen. Springform darauf stellen, Teig dem Rand entlang wegschneiden. Teig als Boden in die gefettete Form legen. Den Teigrest nochmals auswallen, daraus ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Diese längs falten und mit den Schnittkanten nach unten an den Formenrand legen, mit den Fingerspitzen andrücken. Den Boden mit einer Gabel dicht einstechen. 1/4-1/2 Stunde kühl stellen.

Blind backen: Baktrennpapier in der Grosse der Form ausschneiden, auf den Teigboden legen. Diesen mit Trockenerbsen oder anderem Füllgut beschweren. Ca. 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens backen. Dann Füllmaterial und Papier entfernen, noch während ca. 10 Minuten fertig backen. Herausnehmen, auskühlen lassen, erst dann aus der Form lösen.

Belag: Konfitüre, Erdbeeren und Zitronensaft im Mixer pürieren oder mit einer Gabel zerdrücken. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden.

Belegen: Das Püree auf dem Boden verstreichen, Erdbeeren darauf verteilen.

Tipp: Als Garnitur z. B. in Streifen geschnittene Pfefferminzblättchen darüberstreuen.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Ø

2.106 Erdbeertorte mit Amarettini

Für die Baiserböden

6 Eiweiß (Eigröße M)

1 EL Zitronensaft

1 Prise Salz

300 g Zucker

100 g weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett (z. B. 'Palmin')

6 Blatt weiße Gelatine

750 g Erdbeeren

300 g Doppelrahm-Frischkäse

2 Pkg. Vanillezucker

60 g Zucker

2 EL Zitronensaft

250 ml Sahne

30 g Amarettini (ital. Gebäck)

Für die Füllung

Baiserböden: Eiweiß mit Zitronensaft, Salz und Zucker steif schlagen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen. Jeweils 1 Kreis (Ø 24 cm) darauf zeichnen.

Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Ca. 1/4 davon als unteren Boden dünn in Spiralen auf 1 Kreis spritzen. Übrige Masse 2,5 cm hoch auf 2. Kreis spritzen, Rest als Tufts dicht darauf setzen. Baisers einzeln im Ofen bei 100 Grad oder gemeinsam mit Umluft (80 Grad) 3 Std. trocknen.

Böden mit Papier auf je 1 Gitter heben, auskühlen lassen. Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen, unteren Boden mit der Hälfte davon bepinseln. Tortenring darum stellen. Restliche Kuvertüre mit einem Löffel in Linien über den 2. Boden träufeln, trocknen lassen.

Füllung und Fertigstellung: Gelatine einweichen. Beeren waschen, putzen, 250 g pürieren,

Rest vierteln. Käse, Vanillezucker, Zucker, Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen, 3 EL Püree einrühren, unter übriges Püree ziehen, kühlen. Mit der Käsemasse mischen. Die Sahne steif schlagen, unterheben.

Unteren Baiserboden dünn mit etwas Creme bestreichen, 2/3 der Beeren darauf verteilen. Übrige Creme mit Spritzbeutel und großer Rosettentülle aufspritzen. 20 g Amarettini hineindrücken. Den oberen Baiserboden darauf legen, ca. 60 Min. kühlen.

Die Torte mit den restlichen Erdbeeren und Amarettini garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 60 Min.

Trocknen ca. 3 Std.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Stück: 380 kcal; E 8 g, F 18 g, KH 43 g

2.107 Erdbeertorte mit Haselnussboden

Für den Tortenboden:

125 g Butter

75 g Haselnusskekse

150 g Löffelbiskuits

75 g Vollmilchkuvertüre

1 unbeh. Zitrone, Saft und abger. Schale
von

75 g Zucker

2 Pkg. Vanillinzucker

250 ml Sahne

750 g Erdbeeren

1 EL Puderzucker

50 g gehobelte Haselnüsse

für die Creme:

6 Blatt Gelatine

1 kg Magerquark

Tortenboden: Butterschmelzen. Kekse und Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und fein zerbröseln. Mit der Buttervermengen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und andrücken. Den Tortenboden ca. 60 Min. kühlen.

Kuvertüre zerkleinern, im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den Bröselboden streichen, fest werden lassen.

Creme: Den Springformrand fetten, mit Backpapierstreifen belegen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zitronensaft, -schale, Zucker und Vanillinzucker cremig rühren. Die Gelatine auflösen und in dünnem Strahl unterrühren. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Bröselboden glatt streichen.

Fertigstellung: Die Erdbeeren waschen und putzen. Einige zum Garnieren beiseitelegen, den Rest in Scheiben schneiden. Die Torte damit belegen, evtl. mit Guss glasieren. Die Erdbeertorte ca. 2 Std. kühlen. Mit den übrigen Beeren verzieren und mit Puderzucker bestäuben. Den Tortenrand mit gehobelten Haselnüssen bestreuen.

Kühlen ca. 3 Std.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Stück: 350 kcal; E 15 g, F 21 g, KH 32 g

2.108 Erdbeertorte mit Moscato*Mürbeteig*

200 g Mehl
 80 g Zucker
 1 Prise Salz
 100 g Butter, in Stücken, kalt
 1 Ei, verknüpft

Füllung

2 dl Moscato (Muskateller)
 4 EL Zucker
 500 g Erdbeeren
 4 Zitronenmelissenblätter,
 fein geschnitten
 2 dl Rahm

Mehl, Zucker und Salz in einer Schüssel mischen. Butter begeben, von Hand zu einer gleichmäßig krümeligen Masse verreiben. Ei begeben, rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten. Teig flach drücken, zugedeckt ca. 30 Min. kühl stellen.

Formen: Teig ca. 3 mm dick rund (ca. 30cm O) auswallen, in die vorbereitete Form legen, sodass ein Rand von ca. 3 cm entsteht, gut andrücken. Teigboden mit einer Gabel dicht einstechen, ca. 15 Min. kühl stellen. Teig mit Backpapier belegen, mit getrockneten Hülsenfrüchten beschweren.

Blindbacken: ca. 10 Min. in der unteren Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, Hitze auf 200 Grad reduzieren. Backpapier und Hülsenfrüchte entfernen, ca. 15 Min. fertig backen. Herausnehmen, Tortenboden im Blech auf einem Gitter auskühlen, aus dem Blech nehmen.

Füllung: Moscato mit dem Zucker aufkochen, Hitze reduzieren, auf die Hälfte einkochen. Flüssigkeit in zwei Schüsseln verteilen, auskühlen. Erdbeeren und Zitronenmelisse in eine der Schüsseln geben, mischen, zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen. Die andere Schüssel ebenfalls ca. 1 Std. kühl stellen. Rahm in die kalte Flüssigkeit gießen, zusammen steif schlagen.

Servieren: Moscato-Rahm auf ausgekühltem Tortenboden verteilen, marinierte Erdbeeren darauf verteilen.

Mengenangabe: 1 Springform von ca. 26cm O, gefettet

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Kühl stellen: ca. 45 Min.

Blindbacken / Backen: ca. 25 Min.

Ziehen lassen: ca. 1 Std.

Pro Stück (1/8): 363 kcal / 0 kJ; E 5 g, F 20 g, KH 39 g

2.109 Erdbeertorte mit Sahneschaum

3 Blätter weiße Gelatine	1 Obsttortenboden (fertig gekauft)
100 ml Orangenlikör	1 Becher Sahne à 250 g
5 Eigelb	800 g Erdbeeren
Puderzucker zum Bestäuben	3 EL Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb, Likör und Zucker mit dem Schneebesen cremig schlagen, dann auf dem heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Gelatine gut ausdrücken und in der heißen Creme auflösen. Auf dem kalten Wasserbad kalt schlagen. Erdbeeren kalt abbrausen, trockentupfen, putzen und halbieren. Sahne steif schlagen, unter die kalte Creme heben und sie auf den Tortenboden streichen. Erdbeeren mit der Rundung nach oben darauf verteilen. Etwa eine Stunde kühl stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 30

2.110 Erdbeerwaffeln mit Nuss-Sahne

1/8 Scheib. kaltes Wasser	Rapsöl für das Waffeleisen
1 Scheib. unbehandelte Zitrone	350 g Erdbeeren
1 Pkg. Vanillezucker	250 g Mehl
50 g gem. Haselnüsse	3 Eier
3 EL Puderzucker	75 g Zucker
250 g Sahne	200 g Butter

Butter, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen. Das Wasser zugeben, Mehl darüber sieben und alles mit dem Schneebesen gut vermischen. Erdbeeren kalt abbrausen, putzen, trockentupfen und fein hacken. Unter den Teig heben. Ein beschichtetes Waffeleisen auf mittlere Temperatur erhitzen und dünn mit Öl auspinseln. Jeweils einen kleinen Schöpflöffel Teig auf das Waffeleisen geben, ihn etwas auseinander streichen, den Deckel schließen und die Waffeln 3 bis 5 Minuten goldgelb backen. Warm stellen. Die Sahne steif schlagen, den Puderzucker darüber sieben und zusammen mit den Haselnüssen unterziehen. Zu den warmen Erdbeerwaffeln reichen.

Mengenangabe: Für ca

2.111 Feine Bananen-Küchlein

<i>Für den Teig</i>	125 g Zucker
3 Eier	250 g Mehl
1 Prise Salz	1/2 Pck, Backpulver
100 g Butter	2 Bananen

<i>Für die Verzierung</i>	1 gelbe Kiwi
100 g Vollmilchkuvertüre	3 Erdbeeren
2 EL Zuckerdekor	3 TL Puderzucker

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Eier trennen. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Butter mit Zucker cremig rühren, Eigelbe einrühren. Mehl mit Backpulver darauf sieben und behutsam unterziehen.

Bananen schälen, fein pürieren und mit dem Eischnee unter den Teig ziehen. Masse in 12 gefettete, mit Mehl ausgestäubte Brioche-Förmchen füllen und ca. 25 Min. backen. Kuchen evtl. gegen Ende der Backzeit mit Backpapier abdecken. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Die Vollmilchkuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Hälfte der Küchlein damit überziehen und mit Zuckerdekor verzieren. Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Erdbeeren abbrausen, putzen und klein schneiden. Die übrigen Küchlein mit Puderzucker bestäuben, mit Früchten belegen.

Mengenangabe: 12 Stück

Vorbereiten ca. 35 Min.

Backen ca. 25 Min.

pro Stück ca.: 275 kcal; E 4 g, F 11 g, KH 40 g

2.112 Feiner Erdbeer-Kuchen

120 g Butter	2 EL Milch
100 g Zucker	100 g Erdbeerkonfitüre
1 Pkg. Vanillezucker	1 kg Erdbeeren
3 Eier	1 Pkg. rotes Tortengusspulver
150 g Mehl	250 ml Apfelsaft
1 TL Backpulver	200 ml 'Rama Cremefine zum Schlagen'

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Butter mit Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel weiß- schaumig schlagen. Die Eier trennen, Eigelbe nacheinander zufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Masse sieben und mit der Milch vorsichtig unterführen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Eine Obstkuchenform gut fetten, evtl. mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und etwa 35 Min. backen.

Boden herausnehmen, erkalten lassen, auf eine Tortenplatte setzen. Mit der Erdbeerkonfitüre bestreichen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und den Obstboden damit belegen. Aus Apfelsaft und Gusspulver einen Tortenguss zubereiten. Erdbeeren damit überziehen. Mit steif geschlagener Cremefine verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 60 Min.

pro Stück: 295 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 32 g

2.113 Feiner Erdbeertraum

Für den Mürbeteig:

225 g Mehl

1 Ei

125 g kalte Butter

65 g Zucker

1 Msp. Salz

1/2 TL Zitronenschale

4 EL Erdbeermarmelade

1 kg Erdbeeren

8 Blatt weiße Gelatine

2 Eier

750 g Quark (20 % Fett i. Tr.)

150 g Zucker

3 EL Zitronensaft

10 g gehackte Pistazien

Minzeblättchen

Für Füllung und Garnierung:

Mürbeteig: Mehl sieben. Mit dem Ei, Butter, Zucker, Salz und Zitronenschale zu einem Teig verkneten. In 2 Hälften teilen und in Folie gewickelt ca. 1 Std. kühlen.

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teighälften ausrollen, nacheinander in einer gefetteten Springform (Ø 26 cm) je 15 Min. backen. Auf Kuchengittern auskühlen lassen.

Füllung: Teigböden mit Marmelade bestreichen. Aufeinander setzen und wieder in die Springform geben. Eine Manschette aus Backpapier, die 3-4 cm über den Rand ragt, in die Form stellen.

Erdbeeren abbrausen, putzen. 1/3 zum Garnieren beiseite stellen. Restliche Früchte halbieren, evtl. vierteln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Quark, Zucker, Zitronensaft und Eigelbe cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen.

Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 1 EL Quarkcreme verrühren. Die Gelatine unter den Quark ziehen und den Eischnee unterheben.

Die zerkleinerten Erdbeeren gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen, anschließend die Creme darauf streichen. 1-2 Std. kühlen.

Fertigstellung: Springformrand lösen, Manschette entfernen. Torte auf eine Platte gleiten lassen. Den Rand mit Erdbeerscheiben, die Mitte mit halbierten Früchten dekorieren. Pistazien aufstreuen und mit Minze garnieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Backen ca. 30 Min.

Kühlen: ca. 3 Std.

Zubereitung ca. 80 Min.

pro Stück: 210 kcal

2.114 Florentiner Erdbeertorte

<i>Für den Boden</i>	1 EL Speisestärke
100 g Zartbitterkuvertüre	300 ml Milch
150 g Schokokekse	70 g Zucker
12 Belegkirschen (kandierte Kirschen)	250 ml Sahne
100 g gehackte Mandeln	4 EL Orangenlikör
75 g Butter	200 g Frischkäse
<i>Für Füllung und Garnierung</i>	750 g Erdbeeren
1 Pkg. Sahnepuddingpulver	50 g Zartbitterkuvertüre
	5 EL Mandelblättchen

Die Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Kekse fein zerbröseln, die Belegkirschen fein hacken. Alles mit Mandeln und Butter mischen. In eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) geben und etwa 3 Std. kühlen.

Puddingpulver mit Speisestärke und 5 EL Milch verrühren. Die übrige Milch, Zucker sowie Sahne aufkochen. Das Puddingpulver einrühren, alles aufkochen und abkühlen lassen. Orangenlikör und Frischkäse unter die Creme ziehen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und 10 Früchte beiseitelegen. Übrige Erdbeeren würfeln und unter die Creme ziehen. Auf dem Tortenboden verteilen, ca. 4 Std. kühlen.

Für die Verzierung die Kuvertüre schmelzen, die beiseitegelegte Beeren zur Hälfte eintauchen. Auf die Torte legen, evtl. mit Puderzucker bestäuben. Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 7 Std.

Vorbereiten ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 420 kcal; E 8 g, F 27 g

2.115 Florentiner Erdbeertorte

<i>Für den Boden:</i>	(Sahne- oder Vanillegeschmack)
100 g Halbbitter-Kuvertüre	1 EL Speisestärke, gestr.
150 g Schoko-Sandkekse	300 ml Milch
10 Belegkirschen	80 g Zucker
100 g gehackte Mandeln	200 ml Schlagsahne
80 g weiche Butter	100 ml Orangensaft
<i>Für den Belag:</i>	200 g Doppelrahm-Frischkäse
1 Pkg. Puddingpulver zum Aufkochen	750 g Erdbeeren
	50 g Mandelblättchen

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt. Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen

ist, die Butter, die Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10 - 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.) Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren und die Puddingmasse löffelweise mit dem Mixer unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig die Creme auf dem Tortenboden verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tip: Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken. Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen.

2.116 Fruchtige Eierlikör-Torte

Für den Teig:

150 g Margarine
80 g Zucker
2 Eier
2 TL abgeriebene Zitronenschale
1/2 Pck, Backpulver
100 g Speisestärke
150 g Mehl

100 ml Eierlikör

Für den Belag:

9 Blatt weiße Gelatine
500 ml Sahne
200 ml Eierlikör
100 g Mandarinen (aus der Dose)
125 g Erdbeeren
Pistazien zum Garnieren

Teig: Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Margarine, Zucker, Eier und Zitronenschale in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts auf mittlerer Stufe verrühren. Backpulver, Speisestärke und Mehl mischen, darauf sieben und zusammen mit dem Eierlikör unterheben.

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und mit einem Teigspatel glatt streichen. Auf der mittleren Einschubleiste des Ofens in etwa 40 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und kurz ausdampfen lassen. Anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und ganz auskühlen lassen.

Belag: Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen.

Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Löffelweise unter die Sahne ziehen. Ca. 5 Min. in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Eierlikör unterziehen.

Den Tortenboden mit 3-4 EL Eierlikör-Sahne einstreichen. Restliche Sahne ca. 30 Min. kühlen, bis sie spritzfähig ist.

Inzwischen die Mandarinen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Die Erdbeeren putzen, abbrausen, vierteln oder halbieren und ebenfalls gut abtropfen lassen.

Fertigstellung: Eierlikör-Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und dicke Tupfen auf den Tortenboden setzen. Mit Mandarinspalten, Erdbeeren und Pistazien verzieren. Torte bis zum Verzehr kühlen.

TIPP: Den Eierlikör können Sie zur Abwechslung auch durch Orangenlikör ersetzen.

Mengenangabe: 16 Stücke

Kühlen ca. 35 Min.

Backen ca. 40 Min.

Zubereitung ca. 45 Min.

pro Stück: 380 kcal

2.117 Fruchtige Erdbeer-Rhabarber Torte

6 Eier	6 Blatt Gelatine
425 g Zucker	350 g Erdbeeren
150 g Mehl	300 g Frischkäse
30 g Speisestärke	500 g Joghurt
300 g Rhabarber	2 cl Orangenlikör
200 ml Apfelsaft	300 ml Sahne
1/2 Pkg. Vanillepuddingpulver	geh. Pistazien

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, 175 g Zucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke, Eischnee unterheben. In mit Backpapier ausgelegter Form (Ø 26 cm) 35 Min. backen. Auskühlen lassen, quer halbieren.

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Rhabarber, bis auf 2 Stücke, mit 100 g Zucker, 150 ml Saft ca. 10 Min. dünsten. Puddingpulver, Rest Saft verrühren. In Rhabarber rühren. Gelatine einweichen.

Erdbeeren waschen, putzen und, bis auf 2, in Scheiben schneiden. Unter den Rhabarber heben.

Unteren Boden mit Ring umschließen, Kompott auf Biskuit streichen. Käse, Joghurt, Rest Zucker, Likör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, einrühren, auf Kompott geben. Oberen Boden auflegen. 2 Std. kühlen. Torte mit steifer Sahne, Beeren, Rhabarber, Pistazien verzieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 35 Minuten

Kühlen: ca. 2 Stunden**pro Stück:** 450 kcal; E 11 g, F 14 g, KH 55 g**2.118 Fruchtige Mini-Käsekuchen**

<i>Für den Mürbeteig</i>	500 g Quark (20 %)
200 g Mehl	150 g Zucker
2 TL Kakaopulver	40 g Speisestärke
1 Prise Salz	4 Eier
2 EL Zucker	2 TL abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
1 Ei	200 ml Sahne
100 g Butter	250 g Himbeeren
<i>Für Füllung und Belag</i>	250 g Erdbeeren
	1 EL Puderzucker

Mehl, Kakaopulver, Salz und Zucker vermischen. Dann das Ei, 2 EL lauwarmes Wasser sowie die Butter in Flöckchen dazu fügen und alles glatt verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kühlen.

Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Den Teig portionsweise mit leicht bemehlten Fingern als Boden in gefettete Förmchen (je Ø 10 cm) drücken und dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Für die Füllung Quark, 125 g Zucker, Speisestärke, Eier und Zitronenschale verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Teig glatt streichen und die Mini-Kuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Min. backen. Danach im ausgeschalteten Ofen noch circa 10 Min. ruhen lassen. Aus den Förmchen lösen und mit dem Boden nach unten auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Himbeeren verlesen und kurz abbrausen. Erdbeeren ebenfalls abbrausen, dann putzen, trocken tupfen und vierteln. 1/3 der Früchte mit übrigem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Übrige Beeren mit dem Puderzucker behutsam mischen. Die Mini-Käsekuchen mit der Soße beträufeln und mit den gezuckerten Früchten belegen.

Tipp: Schneller geht's, wenn Sie die Mürbeteigböden bereits schon am Vortag zubereiten.

Mengenangabe: 8 Stück**Backen** ca. 35 Min.**Kühlen** ca. 30 Min.**Vorbereiten** ca. 50 Min.**pro Stück ca.:** 500 kcal; E 15 g, F 25 g, KH 53 g**2.119 Fruchtige Saure-Sahne-Schnitten**

250 g weiche Butter/Margarine	2 EL Erdbeerkonfitüre
175 g +	900 g stichfeste saure Sahne
50 g +	250 g +
2 EL Zucker	150 g Schlagsahne
4 Eier (Gr. M)	1 Pkg. Vanillin-Zucker
300 g Mehl	750 g Erdbeeren
1/2 P. Backpulver	1 Zucker-Melone (z. B. Galia-Melone)
5-7 EL Milch	2 Dos. (à 314 ml) Mandarinen
10 Blatt weiße Gelatine	2 Pkg. klarer Tortenguss
100 g +	evtl. Minze zum Verzieren

Fett und 175 g Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit Milch unterrühren. Auf ein gefettetes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Boden halbieren und vom Blech nehmen.

Gelatine kalt einweichen. 100 g Konfitüre erhitzen und auf den Boden streichen. Saure Sahne und 50 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 5 EL saure Sahne einrühren, dann unter die übrige saure Sahne rühren. Kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

250 g Schlagsahne und Vanillin-Zucker steif schlagen. Unter die saure Sahne heben und auf beide Böden streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen, vierteln. Melone vierteln, Kerne entfernen. Evtl. 20 Melonen-Kugeln zum Verzieren ausstechen. Rest Fruchtfleisch würfeln. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.

Früchte auf der Creme verteilen. Mandarinsaft evtl. mit Wasser auf 1/2 l auffüllen. Gusspulver und 2 EL Zucker mischen. Mit Saft verrühren. Unter Rühren aufkochen. Auf die Früchte verteilen. Kuchen ca. 3 Stunden kalt stellen. 150 g Schlagsahne steif schlagen. Kuchen in Stücke schneiden, mit Sahne, 2 EL Konfitüre, evtl. Melonenkugeln und Minze verzieren.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit a. 5 Std.

pro Stück ca.: 320 kcal / 1340 kJ; E 5 g, F 18 g, KH 31 g

2.120 Frühstückswaffeln mit Butter und Erdbeeraufstrich

2 Blätter weiße Gelatine	1 EL Zitronensaft
1 Pkg. Vanillezucker	150 g Gelierzucker
1 Prise Salz	150 g Erdbeeren
1 TL Backpulver	Butter oder Butterschmalz für das beschich-
50 g frische oder TK-Erdbeeren für die Gar-	tete Waffeleisen
nitur	100 ml Sahne (30%)

55 g Speisestärke	60 g brauner Zucker (Farinzucker)
70 g Mehl	100 g weiche Butter
2 Eier, getrennt	

Eier trennen. Butter weißschaumig schlagen. Farinzucker, Salz und Vanillezucker zufügen, dann Eigelb unterrühren. Eiweiß zu lockerem Schnee schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver über die Butter- Eimasse sieben und abwechselnd mit dem Eischnee und der Sahne unterheben. Der Teig soll dickflüssig sein. Evtl. noch etwas Sahne zufügen. Waffeleisen aufheizen und vor dem Backen der ersten Waffel dünn mit Butterschmalz oder Butter einpinseln. Teig mit einem Esslöffel einfüllen, glattstreichen und nach Gebrauchsanweisung und gewünschtem Bräunungsgrad backen. Waffeln nebeneinander auf das Kuchengitter legen, Herzen mit einem scharfen Messer trennen und überstehende Ränder mit einer Schere abschneiden. Für den Erdbeeraufstrich Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen. 150 g Erdbeeren putzen und waschen. Mit dem Mixstab feinpürieren. Das Püree bis kurz vor Kochtemperatur erhitzen. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und unterrühren, dann Gelierzucker und Zitronensaft unter die heiße Masse rühren. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Die restlichen Erdbeeren putzen, waschen und trockentupfen. Halbieren. Gebutterte Frühstückswaffeln mit den halbierten Erdbeeren auf flachen Tellern anrichten, dazu den Erdbeeraufstrich reichen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

2.121 Fürst-Pückler-Torte mit Schoko-Waffelboden

etwas + 1 EL Öl	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
150 g Butterwaffeln	4 EL Zitronensaft
200 g Zartbitter-Schokolade	250 g Schlagsahne
12 Blatt weiße Gelatine	evtl. in Schokolade getauchte Erdbeeren und Butterwaffel-Hälften zum Verzieren
300 g Erdbeeren	1 groß. Gefrierbeutel
2 EL + 100 g Zucker	
750 g Magerquark	

Springformrand (26 cm Ø) auf eine dünn mit Öl bestrichene Tortenplatte setzen. 150 g Butterwaffeln in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen. Mit der Teigrolle grob zerbröseln. Schokolade in Stücke brechen, mit 1 EL Öl im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 5 Minuten abkühlen. Brösel daruntermischen. Als Boden in den Formrand geben und mit dem Löffelrücken etwas glätten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.

Je 6 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeeren und 2 EL Zucker mit dem Stabmixer pürieren.

Quark, 100 g Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. 1/3 davon mit Erdbeerpüree verrühren. 6 Blatt Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. 2 EL Erdbeercreme einrühren und dann unter die übrige Erdbeercreme rühren. Ca. 15 Minuten

kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

6 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen. 2 EL weiße Creme einrühren, dann unter die übrige weiße Creme rühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen. Je die Hälfte unter die Cremes heben. Erst die weiße, dann die rosa Creme auf den Tortenboden streichen. Mind. 3 Stunden kalt stellen. Torte verzieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Kühlzeit mind. 4 Std.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

pro Stück ca.: 250 kcal; E 10 g, F 12 g, KH 23 g

2.122 Gebackene Erdbeerschnitten mit weißer Schokolade

300 g Erdbeeren

1 Prise Salz

50 g weiße Schokolade

25 g Zucker

1/2 Pkg. Backpulver

25 g kalte Butter in Stückchen

130 g Mehl

90 ml Milch

Die Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und in einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufform für ca. 30 Minuten in den Tiefkühlschrank geben. Die Schokolade hacken.

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Butter und 80 ml Milch in die Schüssel geben und alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Die angefrorenen Erdbeeren und die Schokolade unterkneten. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und mit dem Nudelholz so ausrollen, dass ein ca. 3 cm dicker Kreis entsteht. Diesen mit einem Messer in 8 Stücke teilen, allerdings nicht ganz bis zum Boden durchschneiden.

Den Teig mit der restlichen Milch bestreichen und auf der mittleren Schiene des vorgeheizten Ofens in ca. 25 Minuten goldbraun backen. Ggf. mit Alufolie abdecken. Am besten noch warm servieren.

Mengenangabe: 8 STÜCK

Zubereitungszeit 60 Min. zzgl. ca. 15 Minuten Ruhezeit

2.123 Gefüllte Meringues

ZITRONEN-CREME (LEMON CURD)

50 g Butter

2 frische Eier, verklopft

50 g Zucker

2 unbehandelte Zitronen, abgeriebene Schale und nur

1 dl Saft

1/2 TL Maizena

ERDBEER-COULIS

150 g Erdbeeren

MERINGUES

12 klein. Meringues-Schalen

100 g kleine Erdbeeren, halbiert, für die Verzierung

Die Butter in einer kleinen Pfanne langsam schmelzen, Pfanne von der Platte ziehen. Restliche Zutaten mit dem Schwingbesen in einer Schüssel gut verrühren. In die Pfanne geben, unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Auf der ausgeschalteten Platte ca. 5 Min.iterrühren, bis die Creme dicklich wird. Sofort in eine Schüssel gießen, auskühlen. In einen Spritzsack mit gezackter Tülle geben, kühl stellen.

ERDBEER-COULIS: Erdbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen, Coulis auf Teller verteilen.

MERINGUES: Von den Meringues mit einem scharfen Messer sorgfältig einen Deckel abschneiden. Zitronen -Creme auf die Meringues-Böden spritzen, mit den Erdbeeren verzieren, Deckel aufsetzen. Je 3 gefüllte Meringues auf das Coulis setzen.

SCHNELLER GEHTS: statt Zitronen-Creme Fertig-Lemon-Curd verwenden.

Mengenangabe: 12 Stück

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

2.124 *Getränkte Erdbeertorte*

BISKUIT

2 Eier
2 Eigelb
175 g Zucker
2 EL Zitronensaft
2 Eiweiß
1 Prise Salz
75 g Mehl
200 g geschälte Mandeln, gemahlen

GUSS

150 g Erdbeeren, geviertelt
2 EL Zucker
3 EL Zitronensaft
3 EL Maraschino

GARNITUR

350 g Erdbeeren
einige Pfefferminzblätter
einige Veilchen nach Belieben

Vorbereiten: Boden der Form mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen.

Biskuit: Eier, Zucker und Zitronensaft mit den Schwingbesen des Handrührgerätes rühren, bis die Masse hell ist. Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Mehl und Mandeln mischen, abwechslungsweise mit dem Eischnee unter die Masse ziehen, diese in die vorbereitete Form füllen, sofort backen.

Backen: Ca. 40 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen. Biskuit auf eine Platte stürzen, Formenboden entfernen. Biskuit mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen.

Guss: Alle Zutaten pürieren, durch ein Sieb streichen, Biskuit noch lauwarm mit ca. 2/3 der Flüssigkeit tränken und den Rand damit bestreichen, auskühlen.

Garnitur: Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf die Torte legen, mit dem restlichen Guss bestreichen, garnieren.

Tipp: Flaumig geschlagenen Rahm dazu servieren.

Mengenangabe: 1 Springform von 24 cm Ø

Backen: ca. 40 Min.

Vor- und Zubereiten: ca. 20 Min.

2.125 Grießwaffeln mit Erdbeeren

500 g Erdbeeren	1 TL Zitronensaft
150 g weiche Butter	2-3 EL Butterschmalz
100 g Zucker	5 EL Erdbeerkonfitüre
5 frische Eier	3 EL Orangensaft
185 g Grieß	10 ml Kirschwasser
1 TL Backpulver	1 EL Puderzucker
1 EL Speisestärke	1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
300 ml Sahne	

Weiche Butter, Zucker und abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone cremig rühren. Eier trennen. Eigelb nach und nach dazurühren. Grieß, Backpulver und Speisestärke mischen und zusammen mit der Sahne in Butter-Eier-Mischung rühren. Eiweiß mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Unter den Waffelteig heben. Waffeleisen mit Butterschmalz fetten. Grießwaffeln bei geringer Temperatur hellbraun backen. Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden. Erdbeerkonfitüre mit Orangensaft und Kirschwasser glattrühren und mit den Erdbeerstücken mischen. Kurz vor dem Servieren Waffeln mit Puderzucker bestäuben. Mit Erdbeeren und Schlagsahne servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 15

2.126 Grüne Frühlingstorte

Zutaten für den Mürbeteig:

400 g Mehl
150 g weiche Butter in Stücken
3 EL Zucker
2 Prisen Salz
3 Eigelbe
1 Tasse kaltes Wasser (ca. 1/8 l)

Zutaten für die Crème:

3 Eier
3 Pkg. Vanillinzucker
1 Pkg. Vanillepuddingpulver zum Aufko-

chen

1 Becher Crème fraîche à 200 g
1 klein. Handvoll frischer Spinat (ersatzweise tiefgefrorener Blattspinat ohne Zusätze)

Zutaten für den Belag:

1 klein. Handvoll Pistazienkerne (ungesalzen)
7 Erdbeeren
4-5 Kiwis

Für den Mürbeteig alle Zutaten außer die Eigelbe und das Wasser in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren (Knethaken). Die Eigelbe mit dem Wasser verquirlen

und ebenfalls unter den Teig rühren. Zum Schluss den Teig mit den Händen glatt kneten, zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Spinat waschen und in kochendem Wasser zusammenfallen lassen. Wenn er abgekühlt ist, den Spinat ausdrücken, damit er nicht zu nass ist. Den Spinat pürieren und beiseite stellen. Den Ofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen und eine Tarteform (ersatzweise eine Springform) mit Backpapier auslegen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte dünn ausrollen und über die Form legen. Den Teig in die Form drücken und abschneiden, was übersteht. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, mit einem Kreis aus Backpapier abdecken und mit Reis oder getrockneten Erbsen oder Linsen bedecken. Den Mürbeteigboden etwa 15 Minuten vorbacken. Der übrige Teig reicht für eine zweite Tarte oder einen Mürbeteigboden. Während der Backzeit die Crème zubereiten: Zuerst alle Zutaten für die Crème, bis auf den Spinat, in einem hohen Rührgefäß miteinander verquirlen. Zum Schluss zwei Teelöffel des pürierten Spinats hinein rühren. Anschließend mit dem Pürierstab noch einmal gut mixen, so dass man möglichst keine Spinatteilchen mehr erkennt. Die Masse ist dann zartgrün. Wenn der Teig vorgebacken ist, die Form etwas abkühlen lassen, dann das Backpapier mit dem Reis entfernen und stattdessen die Crème hinein gießen. Die Tarte für ca. 35 Minuten bei 180* zu Ende backen. Die Pistazienkerne hacken und die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Wenn die Tarte erkaltet ist, aus den Kiwis dachziegelartig einen Rand legen. Noch ein paar Scheiben in der Mitte aufschichten. Darauf eine Erdbeere setzen. Die anderen sechs Erdbeeren nach Belieben auf der Tarte anordnen. Den Rand mit den gehackten Pistazien bestreuen. Tipp: Zu der Tarte passt geschlagene Sahne. Man kann die Tarte auch mit anderen Früchten belegen. Wer keine grüne Crème haben will, kann den Spinat einfach weglassen.

2.127 Gugelhupf aus Erdbeerjoghurtsahne mit Pistazien

250 g Erdbeeren	1 1/2 EL Minze (entspricht ungeschnitten)
300 g Quark	1/4 Bund)
180 g Joghurt	7 Blatt Gelatine
200 ml Sahne	1 dunkler Biskuitboden
2 EL Puderzucker	2 EL Johannisbeerkonfitüre
1 EL Zitronensaft	1 Gugelhupfform
1 1/2 EL Pistazien	

Vorbereitung: Die Erdbeeren gründlich waschen, trocknen, das Grün entfernen, acht Stück halbieren, den Rest in Würfel oder Spalten schneiden. Die Minze fein schneiden. Vom Biskuitboden in der Mitte ein drei bis vier Zentimeter großes Loch ausstechen. Sahne steif schlagen, Pistazien grob hacken. Johannisbeerkonfitüre glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, zerlaufen lassen.

Zubereitung: Quark, Joghurt, Zucker und Zitronensaft glatt rühren. Die geschlagene Sahne unterheben, Gelatine unterziehen, Erdbeeren einarbeiten. Masse in eine kalt ausgespülte Gugelhupfform füllen. Biskuitboden mit Marmelade bestreichen und darauf setzen.

Über Nacht, mindestens aber fünf bis sechs Stunden kalt stellen. Danach mit Pistazien dekorieren, die besser halten, wenn man noch einmal Konfitüre als Kleber hinzufügt.

Anrichten Den Gugelhupf auf eine Glasplatte stürzen, mit Pistazien bestreuen und mit halbierten Erdbeeren mit 'Schoko-Nasen' garnieren. In Tortenstücke schneiden.

2.128 Herz-Petit fours

kandierte Veilchen, roter und rosa Zuckerdekor zum Verzieren	1 Msp. Backpulver
rote, blaue und gelbe Speisefarbe	35 g Stärke
2-3 Zitronen, Saft von	100 g Mehl
400 g Puderzucker, ca.	1 Prise Salz
125 g Erdbeerkonfitüre	150 g Zucker
1/2 Marzipandecke (150 g)	4 Eier
	75 g Erdbeeren

Erdbeeren putzen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Eier trennen. Eigelb mit 100 g Zucker und Salz dickschaumig und hell aufschlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei übrigen Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Die Hälfte vom Eischnee zufügen und vorsichtig unterheben, dann übrigen Eischnee unterziehen. Teig halbieren, Erdbeerpüree kurz unter eine Hälfte rühren. Zwei Springformen (26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen, Teige hineinstreichen und im heißen Ofen bei 200 °C 12-15 Minuten auf der untersten Schiene goldgelb backen. 30 Minuten in den Formen abkühlen, dann herausstürzen und ganz auskühlen lassen. Aus den Biskuitplatten dicht an dicht kleine Herzen (ca. 4 cm) ausstechen (Biskuitreste für Desserts wie Tiramisu verwenden). Marzipandecke entrollen und ebenfalls Herzen ausstechen. Erdbeerkonfitüre leicht erwärmen und pürieren. Die Biskuitherzen damit dünn bestreichen, jeweils eines aus Erdbeer- und hellem Biskuit zusammensetzen und mit einem Marzipanherz belegen. Etwas trocknen lassen. Puderzucker sieben und mit Saft von 2-3 Zitronen zu einem Guss verrühren, der so flüssig ist, dass er langsam vom Löffel tropft. In 2 Portionen teilen und rosa bzw. rot einfärben. Herzen auf ein Gitter setzen und mit dem Guss überziehen, mit kandierten Veilchen und Zuckerdekor verzieren, trocknen lassen. Nach Belieben in kleine Papiermanschetten setzen. Tipp: Wer mag, taucht den Fuß der getrockneten Petit fours zusätzlich in geschmolzene Zartbitterkuvertüre und lässt sie auf Backpapier trocknen. Biskuit lässt sich leichter ausstechen, wenn es am Vortag gebacken wird und einen Tag ruhen kann.

Mengenangabe: 12

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.129 Herzcharlotte mit Erdbeeren und Schokobiskuit

5 Blatt/Blätter Gelatine	1 EL Blütenhonig
10 Erdbeeren zum Belegen	200 g Schmand
1 EL Schokospäne	200 g Joghurt
1 Schokoladenbiskuitboden (Fertigprodukt)	200 g Sahne
1 Vanilleschote	10 Löffelbiskuits
1 EL Pistazien	8 Erdbeeren

8 Erdbeeren waschen, trocknen, Grün entfernen und in kleine Würfel schneiden. Aus Schokoladenbiskuitboden eine Herzform ausstechen, Abschnitte in Würfel schneiden. Löffelbiskuits halbieren, von Vanilleschote Mark austreifen. Gelatine einweichen, ausdrücken, zerlaufen lassen. Pistazien feinhacken, Sahne steif schlagen. Herzform-Boden mit Alufolie auslegen, Herzformseite mit Löffelbiskuits belegen (die Zuckerseite nach außen). Restliche Erdbeeren waschen, trocknen und mit Grün in Ecken schneiden. Joghurt, Schmand, Honig, Vanillemark und Pistazien gut verrühren, Gelatine einrühren und geschlagene Sahne unterheben. Biskuitwürfel und Erdbeerwürfel einmengen. Vorbereitete Herzform mit der Masse füllen, gut abklopfen und mit Schokoladenbiskuitboden abdecken, gut andrücken und über Nacht kalt stellen. Das Herz auf Biskuitbodenseite stürzen, Folie entfernen, mit geschlagener Sahne bestreichen, mit Erdbeerecken belegen und mit Schokospänen bestreuen.

Mengenangabe: 2 Personen

Zubereitungszeit (in Min.): 60

2.130 *Herztorte*

100 g Butter oder Margarine	<i>Crème:</i>
3 Eier (Gew.-Klasse 2)	1/8 l Milch
75 g Zucker	1 unbeh. Zitrone, dünn abgesch. Schale
2 EL Zitronensaft	50 g Zucker
1 unbeh. Zitrone, abger. Schale von	2 Blatt weiße Gelatine
1 Prise Salz	4-5 EL Zitronensaft
100 g Mehl	1 Becher Schlagsahne (250 g)
1 Fett für die Form	250 g Erdbeeren
	1 EL Puderzucker

Fett bei milder Hitze schmelzen. Eier trennen. Eigelb mit 50 g Zucker, Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eiweiß mit restlichem Zucker und Salz steif schlagen, Mehl und das lauwarme Fett unterheben. Teig in die gefettete Form füllen. Auf der 2. Einschubleiste von unten bei 175 Grad (Gas 2) 20-25 Minuten backen. Milch mit Zitronenschale und Zucker erhitzen. Gelatine darin auflösen. Kalt stellen, Schale entfernen. Zitronensaft und steif geschlagene Sahne unter die gelierende Milch heben. Crème auf den ausgekühlten Boden streichen. Erdbeeren putzen, waschen, 50 g mit dem Puderzucker pürieren, die Torte damit verzieren. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf dem Tortenrand verteilen.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Vorbereitungszeit: 15-20 Minuten

Backzeit: 20-25 Minuten

Umluft: 20-30 Minuten bei 175 Grad.

Pro Stück ca.: 255 kcal / 1067 kJ; E 4 g, F 16 g, KH 22 g

2.131 Herzwaffeln mit Erdbeersahne

80 g weiche Butter/Margarine	175 ml Milch
50 g und 3 EL Zucker	Öl fürs Waffeleisen
2 Eier (Gr. M)	250 g Erdbeeren
150 g Mehl	1/2 unbeh. Zitrone
1 Pkg. Dessert-Soße 'Vanille-Geschmack' (für 500 ml Milch)	400 g Schlagsahne
1/2 TL Backpulver	2 Pkg. Sahnefestiger
	1-2 TL Puderzucker

Heizt zuerst das elektrische Waffeleisen vor. Rührt das Fett und 50 g Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig. Dann nacheinander die beiden Eier dar-unterrühren, damit sich alles gut verbindet. Mischt das Mehl mit dem Soßen- und Backpulver und siebt die Mischung auf die Eiermasse. Gießt die Milch dazu und verrührt alles zügig zu einem glatten Teig.

Pinzelt nun das Waffeleisen sorgfältig mit etwas Öl ein. Gebt 2-3 Esslöffel Teig in die Mitte des Eisens und backt ihn 2-3 Minuten goldbraun. Die Waffel am besten vorsichtig mit einer Gabel herausnehmen und zum Auskühlen auf ein Gitter legen. Aus dem restlichen Teig backt ihr noch 4 weitere Waffeln. Teilt sie in 25 einzelne Herzen. Eins ist übrig, das könnt ihr sofort naschen!

Spült die Erdbeeren kalt O ab, und tupft sie trocken. Schneidet die Blütenansätze ab. Sortiert dann die schönsten Erdbeeren (ca. die Hälfte) raus und schneidet sie in Spalten. Zerkleinert die übrigen Erdbeeren, und gebt sie mit 1 EL Zucker und Zitronenschale in einen Rührbecher. Püriert oder zerdrückt sie möglichst fein.

Schlagt die Sahne, 2 EL Zucker und Sahnefestiger steif. Hebt nun das Püree darunter. Die Erdbeersahne füllt ihr in einen Spritzbeutel mit Sterntülle und spritzt auf 12 Waffeln große Tuffs. Darauf legt ihr die übrigen 12 Herzen und spritzt kleine Tuffs darauf. Verziert die Waffeln mit Erdbeerspalten und stäubt Puderzucker darüber.

Mengenangabe: 12 Stück:

Zubereitungszeit pro Stück ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 11 g, F 17 g, KH 9 g

2.132 Holunderkühle mit Erdbeersoße

12 Holunderblütendolden	Butterschmalz oder Öl
250 g Mehl	Zucker
1 Prise Salz	<i>Erdbeersoße</i>
200 ml Flüssigkeit	300 g Erdbeeren
(Milch, Wein oder dunkles Bier)	50 g Puderzucker
3 Eier	

Holunderblütendolden vorsichtig in kaltem Wasser schwenken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Mehl mit Salz und Flüssigkeit mischen. Eier unterrühren, Teig ca. 30 Min. gehen lassen. Butterschmalz oder Öl in einem tiefen Topf oder in einer Fritteuse erhitzen. Holunderdolden am Stiel anfassen, einzeln durch den Teig ziehen, etwas abtropfen lassen, im heißen Fett goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp kurz entfetten und sofort mit Zucker bestreut servieren.

Für die Erdbeersoße Erdbeeren abbrausen, putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen. Mit Puderzucker mischen, nochmals aufmixen.

Dazu schmeckt Sorbet.

Mengenangabe: 4 Personen:

Ruhen ca. 30 Min.

Backen ca. 15 Min.

pro Person ca.: 310 kcal; E 8 g, F 19 g, KH 28 g

2.133 Joghurtsahne-Torte mit Erdbeeren

<i>Boden</i>	1/2 Orange, abger. Schale von
1/2 Pkg. Honig-Pops (Frühstücks-Cerealien), ca.	1 Zitrone oder Limette, Saft von
150 g Zartbitter-, Vollmilch- oder weiße Schokolade	10 Blätter Gelatine
50 g Butter	250 g Sahne
<i>Joghurtsahne</i>	<i>Zusammensetzen</i>
500 g festen Joghurt	50 g zerstoßenen Löffelbiskuits oder Butterkekse
1 EL Honig	Saftstopp
125 g Zucker	500-750 g Erdbeeren
1/4 Vanillestange, Mark von	1-2 Pkg. roten Erdbeer-Tortenguss oder klaren Tortenguss
1 Limette, abger. Schale von	

Die Honig-Pops in eine Schüssel geben. Schokolade und Butter zusammen auflösen und unter die Honig-Pops mischen. Eine Springform (Durchmesser 26cm) mit Backpapier auslegen und die Schoko-Honig-Pops gleichmäßig auf dem Boden verteilen und leicht andrücken.

Joghurtsahne: Joghurt, Honig, Zucker und die Aromen mit einander verrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, leicht ausdrücken und in einer Schüssel über dem heißen

Wasserbad auflösen. Etwas von der Joghurtmischung in die aufgelöste Gelatine geben und mischen. Die Gelatine dann in den Joghurt geben und zügig unterrühren. Die eiskalte Sahne aufschlagen und unter die Joghurtcreme heben.

Zusammensetzen der Torte: Die fertige Joghurtsahne auf die Schoko-Honig-Pops in der Springform geben, gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Die vorbereitete Form für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank oder das Gefrierfach stellen. Tipp: Diese Basistorte kann gut vorbereitet und eingefroren werden.

Auf die angezogene Joghurtsahne die Keksbrösel streuen und diese mit Saftstopp überziehen. Dies verhindert das Auslaufen des Fruchtsaftes und ein Rutschen der Früchte beim Anschneiden. Für den äußeren Tortenrand die Erdbeeren mit Grün rund herum auf die Keksbrösel legen. Die restlichen Erdbeeren entstielen, halbieren und dann mit der Schnittfläche nach oben ringförmig über die restliche Tortendecke legen.

Den Tortenguss nach Herstellerangaben zubereiten und die Erdbeeren gelieren. Die Torte mit dem Ring nochmals 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, aus dem Ring schneiden und mit Blumen und Kräutern dekorieren. Zum Servieren der einzelnen Stücke passt wunderbar etwas Eierlikör.

2.134 Joghurttorte mit Früchten

Boden:

100 g Butter
50 g Zucker
10 g Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eigelb
3 Eiweiß
50 g Zucker
150 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
20 g Kakaopulver
10 g Backpulver

50 ml Milch

Joghurtcreme:

2 Zitronen
6 Blatt weiße Gelatine
150 g Zucker
450 g Joghurt
200 g Sahne

Garnitur:

Kiwischeiben
Erdbeeren
Zitronenscheibe

Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eigelb schaumig schlagen. Eiweiß mit Zucker zu Schnee geschlagen. Mehl, Mandeln, Kakaopulver und Backpulver mischen. Milch mit der Hälfte der Mehlmischung unter die Buttermasse rühren. Dann die restliche Mehlmischung mit dem Eischnee unter die Buttermasse heben.

Die Springform fetten, den Teig auf dem Boden verteilen und etwa 20 Minuten bei 175 Grad backen.

Joghurtcreme: Zitronensaft, aufgelöste Gelatine, Zucker, Joghurt, Sahne verrühren, auf den abgekühlten Boden einfüllen und erkalten lassen.

Garnitur: Von außen einen Ring Kiwischeiben auflegen. Zur Mitte hin mit halbierten Erdbeeren auffüllen. In die Mitte eine gezuckerte Zitronenscheibe.

Mengenangabe: 1 Springform 26 cm Durchmesser

2.135 Käsekuchen mit Erdbeeren

<i>Mürbeteig:</i>	3 Eier
200 g Mehl	1 Eiweiß
1 Msp. Backpulver	100 g Butter
100 g Zucker	150 g Zucker
1 EL Vanille-Zucker	1/2 ungespritzte Zitrone
1 Prise Salz	150 g Creme fraîche
1 Eigelb	50 g Speisestärke
100 g Butter	500 g Erdbeeren
<i>Belag:</i>	1 Pkg. roter Tortenguss
500 g Schichtkäse	125 ml Schlagsahne
ersatzweise Magerquark	1 EL Vanille-Zucker

Aus den Zutaten für den Mürbeteig einen Teig kneten und diesen bei Raumtemperatur 30 Min. ruhen lassen. Den Schichtkäse oder den Quark gut abtropfen lassen. Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Die Butter, Zucker, Eigelb, Zitronenschale, den Zitronensaft, Creme fraîche und den Quark verrühren. Eiweiß und Speisestärke unter die Quarkmasse ziehen. Den Mürbeteig ausrollen und die leicht gefettete Springform (Ø 28 cm) damit auslegen, vorbacken.

Schaltung: 170 - 190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 15 - 20 Minuten Die Quarkmasse hineinfüllen und den Käsekuchen 1 Std. weiterbacken. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Den Tortenguss nach Vorschrift zubereiten. Die Erdbeeren auf dem Käsekuchen verteilen und mit dem Guss bedecken. Den Guss erstarren lassen. Die Sahne mit dem Vanille-Zucker steif schlagen und auf den Kuchen spritzen.

Mengenangabe: 16 Stücke

2.136 Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka)

Fett für die Form	200 ml Milch
750 g Magerquark	50 g gehackte Mandeln
75 g + 2 EL Zucker	750 g Erdbeeren
250 g Schlagsahne	200 g Erdbeer-Konfitüre
3 Eier (Gr. M)	evtl. Minze zum Verzieren
50 g Speisestärke	Puderzucker zum Bestäuben

Tarte- oder Quicheform (ca. 24 cm Ø) fetten. Quark, 75 g Zucker, Sahne und Eier verrühren. Stärke und Milch glatt rühren, darunterrühren. Mandeln unterrühren. Masse

in die Form streichen. Form auf die Fettpfanne des Backofens stellen und so viel heißes Wasser angießen, bis sie zu 2/3 im Wasser steht. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Mit 2 EL Zucker mischen. Konfitüre glatt rühren. Kuchen mit Erdbeeren und Konfitüre anrichten. Mit Minze verzieren und mit Puderzucker bestäuben. Dazu schmeckt Schlagsahne. Getränk: Kaffee.

Mengenangabe: 12 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Backzeit 50-60 Min.

pro Stück ca.: 300 kcal; E 13 g, F 12 g, KH 32 g

2.137 Käsekuchen mit Obsthaube

Fett u. Paniermehl für die Form	2 EL Saft u. abger. Schale von
4 Eier (Gr. M)	2 unbeh. Zitronen
125 g weiche Butter	1 Prise Salz
100 g + 75 g + 75 g Zucker	300 g Erdbeeren
2 Pkg. Vanillin-Zucker	350 g Rhabarber, ca.
1 kg Magerquark	200 ml Kirschsafft
4 EL Milch	40 g Speisestärke
80 g Grieß	Puderzucker zum Bestäuben

Springform (26 cm O) fetten, mit Paniermehl ausstreuen. Eier trennen. Butter, 100 g Zucker und 1 Vanillin- Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Quark, Milch, Grieß, Zitronensaft und -schale unterrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Quarkmasse heben. In die Form streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. 5-10 Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. In der Form auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen. Rhabarber putzen, waschen. 200 g Rhabarber abwiegen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Erdbeeren grob würfeln. Beides mit Kirschsafft und 1 Vanillin-Zucker aufkochen und ca. 1/2 Minute köcheln. 75 g Zucker einrühren. Stärke und 100 ml kaltes Wasser glatt rühren, ins Kompott rühren, ca. 1 Minute köcheln. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen.

Evtl. einen Tortenring um den Käsekuchen schließen. Kompott darauf füllen, auskühlen und fest werden lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Dazu schmeckt milder Joghurt.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 9 Std.

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 240 kcal / 1000 kJ; E 11 g, F 9 g, KH 28 g

2.138 Kleine Erdbeerwindbeutel im Zuckernetz

1/4 l Wasser	2 EL Zucker
Salz	300 g Erdbeeren
60 g Margarine	1 Zitrone, Saft von
125 g Mehl	2 EL Zucker
4 Eier	<i>Zuckerfäden:</i>
2 Pkg. Brunch (400 g)	2 EL Wasser
2 Pkg. Vanillinzucker	50 g Zucker

Wasser mit Salz und Margarine ankochen, Mehl auf einmal hineinschütten und so lange rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst. Ein Ei unter die heiße Teigmasse rühren. Kochtopf von der Kochstelle nehmen und Teig etwas abkühlen lassen. Restliche Eier nacheinander unterrühren. Brandteig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 20 kleine Windbeutel spritzen. Windbeutel im vorgeheizten Backofen bei 225°C etwa 30 Minuten backen. Windbeutel vom Backblech nehmen, sofort mit einer Schere die Deckel abschneiden und Windbeutel auskühlen lassen. Brunch mit Vanillinzucker und Zucker verrühren und ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Erdbeeren putzen, fünf Erdbeeren halbieren und in Spalten schneiden. Restliche Erdbeeren im Mixer pürieren und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken. Brunchmasse in die Windbeutel spritzen, zwei bis drei Erdbeerspalten darauf geben und die Deckel aufsetzen. Für die Zuckerfäden Wasser mit Zucker erhitzen und Zucker karamellisieren lassen. Karamell etwas abkühlen lassen. Eine Gabel in den warmen, flüssigen Karamell tauchen und dünne Fäden über die Windbeutel ziehen. Erdbeersöße getrennt dazu servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Eine Portion enthält: 605 kcal / 2526 kJ

2.139 Knusper-Törtchen mit Früchten

175 g Vollmilch-Schokolade	200 g Schlagsahne
60 g Corn-flakes	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
100 g Erdbeeren	1 EL Puderzucker
1 Kiwi	Backpapier
2 Sommerpflaumen	

1. Schokolade hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Corn-flakes, bis auf 1 EL, unter die Schokolade heben.
2. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus der Corn-flakes-Masse ca. 6 runde (ca. 8 cm Ø) Böden formen. Böden bei Zimmertemperatur ca. 2 Stunden trocknen lassen.
3. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Kiwi schälen und in Stücke

schneiden. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden.

4. Vorm Servieren Sahne steif schlagen, Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Auf die Böden streichen und mit den Früchten belegen. Rest Corn-flakes darüberstreuen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 6 Stück:

Wartezeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 35 Min.

Pro Stück ca.: 330 kcal / 1380 kJ; E 4 g, F 21 g, KH 30 g

2.140 Knuspertorte mit Erdbeeren

100 g Mandeln (gehobelt)

1 Blatt Gelatine, weiße

250 g Kuvertüre, weiße

20 g Zucker

100 g Cornflakes

1/4 l Schlagsahne

600 g Erdbeeren

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 goldbraun rösten. 30 g Kuvertüre mit einem Sparschäler oder einem scharfen Messer raspeln.

Die restliche Kuvertüre im Wasserbad auf 2 oder Automatik-Kochstelle 9-10 schmelzen und mit Mandeln und Cornflakes mischen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen. Mandelmasse einfüllen und leicht andrücken. Über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Erdbeeren waschen und putzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 100 g Erdbeeren und Zucker mit dem Schneidstab pürieren. Die Gelatine tropfnaß in einem kleinen Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2-3 auflösen und unter das Püree rühren. Anschließend kalt stellen.

Sahne steif schlagen und wellenförmig auf den Cornflakesboden streichen. Die restlichen Erdbeeren in die Sahne setzen und mit halbfestem Erdbeerpüree beträufeln. Die Torte kalt stellen und vor dem Servieren mit der geraspelten Kuvertüre garnieren.

Mengenangabe: 16 Stück

Zubereitungszeit 30 Minuten

Pro Stück: 214 kcal / 900 kJ

2.141 Knusprige Waffeln mit marinierten Erdbeeren

250 g Butter

1 TL Backpulver

175 g Zucker

100 g feingehackte geröstete Sonnenblumenkerne

4 Eier

2 EL Orangenlikör

125 g Mehl

1 Zitrone, abger. Schale von

50 g Speisestärke

800 g Erdbeeren	300 g süße Sahne
4 EL Orangenlikör	1 Pkg. Vanillezucker
1 Pkg. Vanillezucker	4 EL Sonnenblumenkerne

Butter mit Zucker cremig rühren. Eier hinzufügen und kurz unterrühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben und mit Sonnenblumenkernen, Orangenlikör und Zitronenschale unterrühren.

Waffeln bei mittlerer Temperatureinstellung backen.

Erdbeeren vierteln. Orangenlikör mit Vanillezucker verrühren, bis sich der Vanillezucker aufgelöst hat. Erdbeeren darin 30 Minuten durchziehen lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Waffeln mit Erdbeeren und Sahne anrichten und mit Sonnenblumenkernen bestreuen.

Mengenangabe: 20 Waffeln

2.142 Kokos-Baiser-Eistorte

125 g Mehl	300 g Erdbeeren
375 g Puderzucker	45 g Zucker
10 Eiweiß	250 ml Sahne
1 1/2 TL Backpulver	175 g Kokosnussfruchtfleisch
1 Bio-Zitrone	1 EL Erdbeersirup

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Mehl und 150 g Puderzucker viermal sieben - die Zutaten müssen sehr fein sein! Eiweiße fast steif schlagen. Zuerst Backpulver, dann nach und nach 175 g Puderzucker zufügen und so lange schlagen, bis die Masse cremig ist. Die Mehlmischung portionsweise unterziehen.

Die Masse in eine ungefettete Springform (Ø 22 cm) füllen und im Ofen ca. 40 Min. backen. Dabei die Ofentür 30 Min. nicht öffnen. Baiser herausnehmen, abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Die Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und die Schale abreiben. 2 EL Saft auspressen. Die Erdbeeren abbrausen, putzen und mit Zucker sowie Zitronensaft pürieren. Sahne mit 50 g Puderzucker sowie Zitronenschale steif schlagen. Die Torte damit bestreichen. Kokosnussfruchtfleisch von der braunen Schale befreien und fein raspeln, mit Sirup mischen und auf der Torte verteilen. Die Torte ca. 3 Stunden frosten. Am besten mit einem Elektromesser in Stücke schneiden. Mit dem Erdbeerpüree servieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Vorbereiten ca. 35 Min.

Backen ca. 40 Min.

Frosten ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 320 kcal; E 6 g, F 12 g, KH 47 g

2.143 Kranz mit Erdbeeren*Teig:*

140 g Butter
 170 g Zucker
 Salz
 1 Pkg. Zitronenzucker
 4 Eier
 200 g Mehl
 70 g Speisestärke
 2 TL Backpulver
 3 EL Milch
 Fett für die Form

Füllung:

1 Pkg. Vanillepuddingpulver
 1 Eigelb
 500 ml Milch
 5 EL Sirup (z. B. Grafschafter Karamell!)
 1 Pkg. Vanillezucker
 30 g Kokosfett
 200 g Butter
 50 g Puderzucker
 250 g Erdbeeren
 100 g Haselnusskrokant

Butter, Zucker, Zitronenzucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver dazumischen, nach und nach Milch einrühren. Teig in eine gefettete Kranzform geben und im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Min. bei 180 Grad backen. Kuchen ca. 10 Min. in der Form ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen. Vanillepuddingpulver mit Eigelb und etwas Milch glatt rühren, restliche Milch mit Sirup, Vanillezucker und Kokosfett aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen. Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise darunterziehen. Erdbeeren waschen, einige Früchte für die Garnitur beiseitelegen und den Rest in Scheiben schneiden. Kranz zweimal waagrecht durchschneiden, die untere sowie die mittlere Lage mit Vanillecreme bestreichen und mit Erdbeerscheiben belegen. Kranz zusammensetzen, rundherum mit der Creme bestreichen und dick mit Haselnusskrokant bestreuen. Restliche Vanillecreme auf den Kranz spritzen und mit restlichen Erdbeeren belegen. Gut kühlen!

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitung: ca. 60 Min.

Pro Stück ca.: 404 kcal

2.144 Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten'*Für den Sandkuchen als Boden:*

1 Backmischung Sandkuchen mit Scho-
 koflocken

175 g Margarine oder Butter
 3 Eier mittlerer Größe
 1 klein. Bund frische Minze

Für den Vanille-Pudding:

1 Pkg. backfeste Puddingcreme

1/2 Vanilleschote, Mark einer

1/4 l Milch

Für den Fruchtberg:

1 Glas Stachelbeeren

1 Schale Erdbeeren

1 unbeh. Orange, abger. Schale von

1 Pkg. Sofortgelatine - kalt löslich

Sandkuchen als Boden: Sandkuchenteig mit Margarine oder Butter und Eiern nach Angaben des Herstellers vorbereiten. Zum Schluss die gehackte Minze unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform mit 26 oder 28 cm Durchmesser geben und gemäß den Herstellerangaben abbacken und auskühlen lassen.

Vanille-Pudding: Den Pudding nach Herstellerangaben zubereiten und mit dem Vanillemark verfeinern. Den Pudding mittig mit ca. 20 cm Durchmesser auf den Sandkuchenboden streichen.

Tipp: Das angerührte Puddingpulver wird nur kalt gerührt - nicht gekocht. Georg Maushagen rät, jetzt noch ausgeschabtes Vanillemark zuzugeben, um auch preiswertes Puddingpulver aufwerten.

Fruchtberg: Die Stachelbeeren abtropfen lassen und mit den geputzten und gewürfelten Erdbeeren in eine gewölbte Schüssel mit ca. 20 cm Durchmesser geben. Die kalt lösliche Gelatine mit der geriebenen Orangenschale nach Angaben des Herstellers zubereiten und über die Früchte gießen. Die Schüssel mit den Früchten für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend die Früchte aus der Schüssel stürzen und mittels eines flachen Blechs o. ä. auf die Puddingschicht des vorbereiteten Kuchen schieben. Den Rand des Sandkuchens mit Puderzucker bestauben. Den Fruchtberg mit Kräutern dekorieren.

2.145 Lavatorte mit Erdbeeren

Fett für die Form	400-500 g Erdbeeren
4 frische Eiweiß (Gr. M)	400 g Schlagsahne
250 g Zucker	1 Pkg. Vanillezucker
Salz	1 Pkg. Sahnefestiger
100 g Kokosraspel	3-4 EL Erdbeerfruchtaufstrich (ohne Kerne
1 Pkg. (75 g) Schokotröpfchen	und Stücke) Backpapier
50 g Zartbitterschokolade	

Für den Boden eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen und den Rand fetten. Eiweiß steif schlagen. Zucker und 1 Prise Salz dabei zum Schluss einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Kokos und Schokotröpfchen unterheben. Masse in die Form füllen und bis knapp an den Rand verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C/Umluft: nicht geeignet/Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde backen. Boden mit einem Messer vorsichtig vom Rand lösen und in der Form bei geöffneter Ofentür abkühlen lassen. Boden aus der Form lösen und das Backpapier abziehen.

Schokolade in Stücke teilen, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen, halbieren. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne locker auf die Torte streichen und Erdbeeren darauf verteilen. Fruchtaufstrich unter Rühren erwärmen, über die Erdbeeren träufeln. Mit der flüssigen Schokolade verzieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. + Wartezeit ca. 2 Std.

pro Stück ca.: 250 kcal; E 3 g, F 14 g, KH 27 g

2.146 Mailänder Mascarpone-Kranz

150 g Butter/Margarine	150 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
1 Prise Salz	Fett und Paniermehl (Form)
200 g Zucker	375 g + 125 g Schlagsahne
3 Pkg. Vanillin-Zucker	2 Pkg. Sahnefestiger
5 Eier (Gr. M)	500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)
225 g Mehl	4 EL Erdbeer-Konfitüre
75 g Speisestärke	4-5 Erdbeeren
1 Pkg. Backpulver	1 EL Hagelzucker, ca.

Fett, Salz, Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren. Hälfte der Amarettini unterheben.

Teig in eine gut gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Kranzkuchenform (2,5 l Inhalt; 26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

375 g Sahne steif schlagen. 2 Päckchen Vanillin-Zucker und Sahnefestiger einrieseln lassen. Portionsweise unter den Mascarpone rühren.

Boden 3x durchschneiden. Unteren Boden mit Konfitüre bestreichen, zweiten Boden darauflegen, mit 1/3 Creme bestreichen. Dritten Boden daraufsetzen, mit 1/3 Creme bestreichen und den letzten Boden darauflegen. Kranz mit Rest Creme einstreichen.

Restliche Amarettini, bis auf 7 zum Verzieren, zerbröseln und an den Kranz drücken. Erdbeeren waschen, putzen, trockentupfen. 125 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tuffs auf den Kranz spritzen. Mit Erdbeeren, Amarettini und Hagelzucker verzieren.

Mengenangabe: 20 Stücke:

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 400 kcal / 1680 kJ; E 5 g, F 27 g, KH 34 g

2.147 Malakoff-Erdbeertorte mit Nussbiskuits

5 Eier, getrennt	1 Prise Salz
100 g Zucker	etwas Vanillezucker und geriebene Zitronenschale
50 g Puderzucker	
110 g Mehl	1/2 l Milch
70 g fein geriebene Walnüsse	1 Pkg. Vanillepuddingpulver

4 Blatt Gelatine	etwas Maraschino
4 EL Schlagsahne	1 Prise Vanillezucker
100 g Erdbeeren	Puderzucker zum Bestreuen
50 g Zucker	Backpapier für das Blech
1 klein. Stamperl Cointreau	Erdbeeren und Schokoladespäne zum Garnieren
1/4 l Schlagsahne	

Die Eigelbe mit einer Prise Salz, etwas Vanillezucker und geriebener Zitronenschale, sowie dem gesiebten Puderzucker, sehr schaumig rühren; die Eiweiße mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen und unter die Eimasse ziehen; zuletzt vorsichtig das gesiebte und mit den geriebenen Nüssen vermengte Mehl einrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel (glatte Tülle Nr. 12) füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech etwa fingerlange Biskuits aufdressieren, die man mit Puderzucker bestreut.

Die Biskuits im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa 15 Minuten lang backen, erkalten lassen und vom Papier lösen. Erdbeeren waschen, abzupfen, mit Zucker einmal aufkochen und erkalten lassen; sodann mit Vanillezucker und Maraschino abschmecken. Aus der Milch und dem Puddingpulver laut Packungsvorschrift einen Pudding bereiten; noch heiß die Gelatine einrühren und auflösen; erkalten lassen und danach 4 EL geschlagenes Sahne und den Cointreau einrühren. Boden und Rand einer Tortenform mit Biskuits auslegen; die Erdbeersauce in einen Papierbeutel füllen und spiralenförmig etwas Sauce darübergerben; mit Puddingcreme bestreichen, wieder Biskuits einlegen, Sauce und Creme einfüllen und diesen Vorgang so oft wiederholen, bis alles aufgebraucht ist; zum Schluss mit Folie abdecken und die Torte drei Stunden lang im Kühlschrank anziehen lassen. Die Sahne steif aufschlagen; die Torte aus der Form lösen und die Oberfläche mit der Hälfte des Sahne bestreichen; das restliche Sahne in einen Spritzbeutel (Sterntülle Nr. 3) füllen und Rosetten aufdressieren.

Die Torte zuletzt mit halbierten Erdbeeren und Schokoladespänen garnieren und mit einem in heißes Wasser getauchten, abgetrockneten Messer portionieren.

Maraschino (sprich: Maraskino) ist ein klarer, relativ trockener Fruchtlikör, der aus Maraska-Kirschen hergestellt wird, die mit Kern zerkleinert wurden und daher ein sehr feines Mandelaroma geben.

Mengenangabe: 12 STÜCK

2.148 Mandel-Baiser-Torte mit Erdbeeren

4 Eier (Gr. M)	3 EL (30 g) Mandelblättchen
125 g weiche Butter/Margarine	500 g Erdbeeren
125 g + 200 g + 75 g Zucker	200 g Schlagsahne
2 Pkg. Vanillin-Zucker	2 Pkg. Sahnefestiger
150 g Mehl	400 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
1 TL Backpulver	4 EL Zitronensaft
4 EL Milch	1 EL Puderzucker
1 Prise Salz	

Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Eier trennen. Fett, 125 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren.

Hälfte Teig in die Form streichen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Hälfte Eischnee auf den Boden streichen, Hälfte Mandeln darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Rest Teig, Eischnee und Mandeln auf die gleiche Weise backen. Böden auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen, halbieren bzw. vierteln. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 1 Päckchen Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Mascarpone, 75 g Zucker und Saft verrühren. Sahne unterheben. Beeren auf einem Boden verteilen. Creme darauf streichen.

2. Boden darauf legen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 400 kcal / 1680 kJ; E 5 g, F 24 g, KH 37 g

2.149 Mandel-Erdbeer-Torte

Für den Biskuit

3 Eier

75 g Zucker

80 g Mehl

1/2 TL Backpulver

50 g gemahlene Mandeln

Für Füllung und Verzierung

8 Blatt Gelatine

400 g Erdbeeren

100 g Magerquark

200 g Naturjoghurt

100 g Zucker

40 ml Orangensaft

150 ml Sahne

250 g Puderzucker

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit Zucker schaumig schlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen und auf die Eigelbmasse sieben, mit den Mandeln leicht unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Masse in eine am Boden gefettete und mit Semmelbröseln bestreute Herzform (1,5 l Inhalt) füllen und im Backofen ca. 20 Min. backen. Herausnehmen, aus der Form lösen, erkalten lassen und waagrecht halbieren.

Gelatine einweichen. Beeren abbrausen, putzen und pürieren, dann durch ein Sieb streichen. Das Püree, bis auf 2 EL, mit Quark, Joghurt und Zucker glattrühren. Orangensaft erwärmen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Dann unter die Quarkcreme ziehen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, 100 ml Sahne steif schlagen und unterziehen. Einen Boden mit der Sahnecreme bestreichen, 2. Boden auflegen. Die Torte ca. 3 Std. kühlen.

Puderzucker mit 50 ml Sahne zu einem dickflüssigen Guss verrühren, 3 EL beiseitestellen und die Torte mit dem übrigen Guss überziehen. Die 3 EL Guss mit den 2 EL Erdbeermark verrühren, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und quer in Streifen über die

Torte ziehen. Mit einem Holzstäbchen längs abwechselnd nach unten und oben Linien durchziehen. Den Guss fest werden lassen. Die Mandel-Erdbeer-Torte nach Wunsch mit kandierten Rosenblüten verzieren.

Mengenangabe: 10 Stücke

Vorbereiten ca. 50 Min.

Backen ca. 20 Min.

Kühlen ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 320 kcal; E 8 g, F 10 g, KH 48 g

2.150 Mandelrolle mit frischen Beeren

für den Biskuit:

4 Eier

120 g Zucker

1/2 Fläschchen Bittermandelaroma

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

40 g gem. Mandeln

200 g Erdbeeren

200 g Himbeeren

400 ml Sahne

2 Pkg. Sahnesteif

3 TL Zucker

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Für die Füllung:

Biskuit: Backofen auf 190 Grad vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Mandelaroma dickcremig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, auf den Eischnee geben und alles unter die Eigelbcreme heben. Ein Blech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse aufstreichen. Etwa 20 Min. backen. Ein Geschirrtuch auf der Arbeitsfläche ausbreiten und leicht mit Zucker bestreuen. Den Biskuit aus dem Ofen nehmen, auf das Tuch stürzen und vorsichtig das Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte der Länge nach mit Hilfe des Geschirrtuchs aufrollen und auskühlen lassen.

Füllung: Inzwischen die Erdbeeren abbrausen, putzen und in Stücke schneiden. Die Himbeeren verlesen und mit den Erdbeeren mischen. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. Die Biskuitplatte entrollen und mit der Sahne bestreichen. Anschließend gleichmäßig die Früchte darauf verteilen.

Fertigstellung: Den Biskuit wieder aufrollen und mit dem Puderzucker bestäuben. Vordem Anschneiden ca. 30 Min. kühlen. Zum Servieren die Mandelrolle mit einem scharfen Messer in Scheiben teilen.

Mengenangabe: 10 Stücke

Kühlen ca. 30 Min.

Backen ca. 20 Min.

Zubereitung ca. 40 Min.

pro Stück: 280 kcal; E 6 g, F 17 g, KH 31 g

2.151 Mandeltarte mit Erdbeeren

150 g Mehl	2 Blatt Gelatine, weiße
100 g Mandeln, gemahlene	1 kg Erdbeeren
60 g Puderzucker	1 EL Zitronensaft
120 g Butter oder Margarine	100 g Johannisbeergelee, rotes
1 Eigelb	30 g Mandelblättchen
2 EL Wasser	

Mehl mit 75 g Mandeln, 40 g Puderzucker, dem weichen Fett, dem Eigelb und 2 EL Wasser mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mindestens 1 Std. bei Raumtemperatur ruhen lassen. Teig zwischen zwei Gefrierfolien kreisrund ausrollen (30 cm ø). Tarteform (26 cm ø) einfetten, den Boden hineinlegen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im Backofen backen.

Schaltung: 180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160 - 180°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten
Den Boden auskühlen lassen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. 200 g mit dem Zitronensaft und 20 g Puderzucker mit dem Schneidstab pürieren. Gelatine ausdrücken, auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 1 - 2 auflösen und unterrühren. Boden aus der Form lösen, 25 g Mandeln und das Erdbeerpüree daraufgeben und mit 800 g Erdbeeren belegen. Gelee erwärmen und die Erdbeeren damit bestreichen. Tarte 2 Std. kalt stellen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett auf 2 1/2 oder Automatik-Kochstelle 9 - 10 anrösten, die Tarte damit bestreuen und servieren. Dazu paßt mit Vanille aromatisierte Schlagsahne.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Stück: 256 kcal / 1024 kJ

2.152 Maracuja-Sahneschaum-Torte*Mürbeteigboden*

150 g Mehl	30 g Speisestärke
1 Eigelb von einem Ei mittlerer Größe	1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz	1 EL Kakaopulver
50 g Zucker	Fett und Mehl für die Springform
100 g kalt in Stücke geschnittene Butter	

Schokoladenbiskuit

2 Eier mittlerer Größe	
70 g Zucker	
1 Pkg. Vanillezucker	
3 EL Wasser	
50 g Mehl	

Maracuja-Sahneschaum

7 Blatt Gelatine	
200 ml. Maracujasaft	
1 EL Zitronensaft	
1 Ei mittlerer Größe	
2 Eigelbe von einem Ei mittlerer Größe	
2 Eiweiß von einem Ei mittlerer Größe	
100 g Zucker	

350 ml Sahne

Dekoration

80 g Orangenkonfitüre

1 Pkg. klaren Tortenguss

250 ml Maracujasaft

100 g Späne von Zartbitter Schokolade

4-5 Erdbeeren

1 Kiwi

50 g gehackte Pistazienkerne

Mürbeteigboden: Das Mehl mit den anderen Zutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Mit Folie abgedeckt, eine halbe Stunde kühl stellen. Danach den Teig kurz durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe eines Springformbodens von 26 - 28 cm ausrollen. Den Mürbeteig mit dem Springformring ausstechen, auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C mit Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. zwölf bis 15 Minuten backen. Danach den Boden auskühlen lassen.

Schokoladenbiskuit: Eier, Zucker, Vanillezucker und Wasser mit dem Handmixer in ca. sechs Minuten zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Mehl, Speisstärke, Back- und Kakao-pulver mischen und sieben. Danach behutsam unter die Eiermasse heben. Eine Springform mit Boden nur am Boden fetten und mit Mehl bestäuben. Die Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C mit Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. zwölf bis 15 Minuten backen. Danach den Biskuitboden in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Maracuja-Sahneschaum: Maracujasaft, Zitronensaft, das ganze Ei und die Eigelbe in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad mit dem Handmixer oder einem Schneebesen in ca. acht bis zehn Minuten zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und die in kaltem Wasser eingeweichte Blatt-Gelatine leicht ausdrücken und unter die noch warme Creme rühren. Die Creme auf ein kaltes Wasserbad setzen und so lange rühren, bis diese leicht zu stocken beginnt. Das Eiweiß mit dem Zucker zu einem festen Schnee aufschlagen. Die Sahne separat steifschlagen. Zuerst den Eischnee und dann die Sahne mit einem Schneebesen unter die vorbereitete Maracuja-Creme ziehen.

Dekoration und Zusammensetzen der Torte: Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit Orangenkonfitüre bestreichen. Den Ring der Springform mit Backpapier auslegen und um den Mürbeteigboden setzen. Den Schokoladenbiskuitboden einmal quer durchschneiden. Einen Boden auf den vorbereiteten Mürbeteigboden legen. Die Hälfte des Maracujaschaums einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Schokobiskuitboden darauf legen und den restlichen Maracujaschaum einfüllen. Die Torte mit dem Ring für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Dekoration das Tortengusspulver mit dem Maracujasaft verrühren und aufkochen. Anschließend den Guss unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen, bis dieser dickflüssig geworden ist. Die Torte im Ring aus dem Kühlschrank nehmen und den abgekühlten Tortenguss auf die oberste Sahneschicht gießen. Die Torte kurz in den Kühlschrank stellen, bis der Guss angezogen ist. Danach den Ring mit den Papierstreifen von der Torte nehmen und diese mit Früchten und Schokoladenspänen individuell dekorieren.

2.153 Marmorierte Eistorte mit Erdbeeren

3 Eiweiß	5 Eigelb
1 Prise Salz	125 ml Weißwein
295 g Zucker	100 g dunkle Kuvertüre
1 TL Zitronensaft	800 ml Sahne
50 g gemahlene Nüsse	1 Pkg. Sahnesteif
300 g Erdbeeren	16 Erdbeerhälften
1 TL Grenadinesirup	Pistazien
3 Blatt Gelatine	Puderzucker

Ofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Eiweiß, Salz, 175 g Zucker steif schlagen. Saft einrühren, Nüsse unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 24 cm) streichen, 4 Std. im Ofen trocknen. Herausnehmen, Papier abziehen. Erkalten lassen. Auf eine Platte geben, Ring darum schließen. Beeren waschen, putzen, mit Sirup pürieren. Gelatine einweichen. Eigelbe, Wein und übrigen Zucker im heißen Wasserbad weißschaumig schlagen. Gelatine ausdrücken und in der Masse auflösen. Kalt schlagen. Kuvertüre schmelzen, abkühlen lassen. 600 ml Sahne steif schlagen, unter die Eimasse heben. Diese teilen. Die eine Hälfte mit Püree, die andere mit Kuvertüre mischen. Abwechselnd Erdbeer- und Schokomasse auf den Tortenboden geben. 15 Min. gefrieren. Herausnehmen, marmorieren, glatt streichen. Torte über Nacht einfrieren. Herausnehmen, Ring lösen. 200 ml Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne, Beeren und Pistazien verzieren. Mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitung ca. 60 Min.

Trocknen ca. 4 Std.

Tiefkühlen ca. 8 1/4 Std.

pro Stück: 420 kcal; E 6 g, F 27 g, KH 36 g

2.154 Mascarpone-Törtchen

400 g TK-Blätterteig	150 g Magerquark
1 Msp. Zimt	500 g Erdbeeren
60 g Zucker	2 EL flüssiger Honig
1 Limette	30 g gehackte Pistazien
125 g Mascarpone	

Den Blätterteig nach I Packungsanweisung auftauen lassen. Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. 12 Briocheförmchen oder ein Silikon-Muffin-blech fetten. Die Teigplatten etwas größer ausrollen und die Förmchen damit auslegen. Den Teig mit Backpapier bedecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten belegen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen.

Zimt mit 1 TL Zucker verrühren. Die Törtchen aus dem Ofen nehmen, aus den Formen lösen und die Hülsenfrüchte samt Papier entfernen. Die Törtchen mit Zimtzucker bestreuen und auskühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung eine Limette auspressen und den Saft mit Mascarpone, Magerquark sowie dem restlichen Zucker gründlich verrühren.

Die Erdbeeren abbrausen, putzen und vierteln. Dann mit dem Honig vermischen. Die Mascarpone-Creme in die Törtchen füllen, mit Erdbeeren belegen und mit den Pistazien bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stück

Backen ca. 15 Min.

Vorbereiten ca. 40 Min.

pro Stück ca.: 240 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 19 g

2.155 Mohn-Erdbeer-Torte

Für den Biskuit:	800 g Erdbeeren
80 g flüssige Butter	1 kg Magerquark
4 Eier, getrennt	100 g Zucker
120 g Zucker	1 unbeh. Zitrone, Saft und Schale von
1 Pkg. Vanillinzucker	6 Blatt weiße Gelatine
60 g Mehl	250 ml Sahne
60 g Speisestärke	1 Pkg. klarer Tortenguss
50 g gemahlener Mohn	250 ml Sauerkirchensaft
<i>Für Füllung und Belag:</i>	150 g Marzipanrohmasse
	50 g Puderzucker

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig aus den Zutaten rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen. Ca. 25 Min. backen. Waagrecht halbieren. Erdbeeren abbrausen, putzen, vierteln.

Quark, 80 g Zucker, Zitronensaft, -schale, aufgelöste Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen, unterziehen. Hälfte der Beeren, 2/3 der Creme auf 1 Tortenboden geben, 2. Biskuit auflegen. Übrige Creme und Beeren darauf verteilen. Guss mit 20 g Zucker, Saft zubereiten, darüber geben. Marzipan, Puderzucker verkneten. 6 cm breit ausrollen, um die Torte legen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Backen ca. 25 Min.

Zubereitung ca. 70 Min.

450 kcal; E 19 g, F 19 g, KH 50 g

2.156 Mohn-Käsekuchen

300 g Butter	2 Pkg. Vanillezucker
8 Eier	200 ml Eierlikör
1.5 kg Magerquark	100 g gemahlener Mohn
150 g Hartweizengrieß	10 Erdbeeren
250 g Zucker	

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Boden einer Blechkuchen-Springform (38x25 cm) fetten. Die Butter zerlassen, abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Die Eigelbe mit Quark, Grieß, Zucker, Vanillezucker, Eierlikör sowie der flüssigen Butter in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät glatt rühren. Den Ei-schnee unter die Quarkmasse heben. Die Masse in zwei Portionen teilen, unter eine den Mohn rühren.

Die beiden Quarkmassen mit einem Esslöffel abwechselnd dicht an dicht auf den Boden der Springform geben, so dass ein Schachbrettmuster entsteht. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 60 Min. backen. Käsekuchen im ausgeschalteten Ofen noch ca. 10 Min. ruhen lassen. Anschließend herausnehmen, weitere 10 Min. ruhen lassen und erst dann den Rand von der Form lösen.

Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen und halbieren. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit den Erdbeerhälften garniert servieren.

Mengenangabe: 20 Stücke

Vorbereiten ca. 40 Min.

Backen ca. 60 Min.

Ruhen ca. 20 Min.

pro Stück ca.: 330 kcal; E 15 g, F 18 g, KH 24 g

2.157 Mousse au Schokolat-Torte

400 g Bitterschokolade	3 EL Milch
480 g Butter	2 EL Honig
200 g Zucker	<i>Zur Dekoration:</i>
250 g Sahne	1 unbehandelte Orange
8 Eier	6 Kumquats
1 Prise feines Salz	1 Sternfrucht
175 g Milkschokolade	12 Erdbeeren

Eine Springform mit 23 cm Durchmesser einfetten und mit Mehl austreuen. Im Wasserbad oder in einem Stieltopf mit sehr schwerem Topfboden die Bitterschokolade mit 450 g Butter, dem Zucker, der Sahne und dem Salz schmelzen. Schmelzen lassen und das Ganze gut vermengen, um eine fließende Masse zu erhalten.

Die Eier in eine Terrine schlagen, dann fadenförmig die warme Schokolade einfließen lassen. In die Springform geben und bei 180°C 45 Minuten lang backen. Die Torte aus dem Ofen nehmen und komplett abkühlen lassen, bevor die Springform geöffnet wird. Dann in

Alufolie einschlagen und 6 Stunden lang in den Kühlschrank stellen.

Nachdem diese Zeit vergangen ist, die Glasur vorbereiten: die Milkschokolade raspeln und in den Stieltopf mit sehr schwerem Topfboden geben, 30 g Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel aufkochen lassen, bis die Masse weich und flüssig ist. Den Topf vom Feuer nehmen, die Milch und den Honig unter Rühren dazugeben.

Die Torte auf eine Tortenplatte, deren Rand mit Backpapier geschützt ist, um ihn nicht zu beschmutzen, legen, dann mit einer Spachtel die Glasur auf der Oberfläche verstreichen. Die Papierstreifen entfernen. Die Torte für weitere 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren die frischen Früchte (die eventuell je nach Geschmack mit Waldbeeren, Bananen, Kiwi oder Trockenfrüchten ersetzt werden können) waschen und abtrocknen. Die Orange und die Sternfrucht mit der Schale in Scheiben schneiden, die Kumquat und 3 Erdbeeren teilen. Dann auf dekorative Weise auf die Torte legen.

Mengenangabe: 8 -10 Personen

Kochzeit 45 Minuten

Zubereitungszeit 1 Stunde + 8 Stunden Wartezeit

2.158 Mousse-Torte

2 Eier

225 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

5 EL Erdbeerkonfitüre

6 Blatt weiße Gelatine

600 g Erdbeeren

20 ml Orangenlikör

300 ml Sahne

Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit 2 EL heißem Wasser und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen, unterziehen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) füllen und ca. 20 Min. backen. Erkalten lassen.

Boden mit 1 EL Konfitüre bestreichen. Mit einem Ring umstellen. Gelatine einweichen. Erdbeeren abbrausen, putzen und 400 g in Scheiben schneiden, Rest halbieren. Formrand innen mit Backpapier auskleiden. Große Erdbeerscheiben an den Rand stellen. Übrige Scheiben mit 125 g Zucker pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit Likör unter das Püree ziehen. Sahne steif schlagen, unterheben. In die Form streichen, ca. 4 Std. kühlen. Ring lösen. Übrige Konfitüre erwärmen, mit restlichen Beeren mischen, auf die Torte geben.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 4 Std.

Backen ca. 20 Min.

Vorbereiten ca. 55 Min.

pro Stück ca.: 215 kcal; E 3 g, F 9 g, KH 29 g

2.159 Muffins 'Strawberry Hill'

<i>Für den Teig:</i>	225 g Mehl
100 g Rhabarber	1 TL Backpulver
100 g Erdbeeren	3-4 EL Milch
175 g Joghurt-Butter	<i>Für den Guss:</i>
125 g Zucker	175 g Erdbeerkonfitüre
1 EL Vanillezucker	2 EL Zitronensaft
4 Eier	

Vorbereiteten Rhabarber und Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Joghurt-Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit der Milch unterziehen. Obst untermischen, den Teig nach Belieben in Papierförmchen füllen, diese in eine Muffinform stellen, im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Erdgas Stufe 2) ca. 20-25 Minuten backen und auskühlen lassen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Zitronensaft aufkochen, etwas einkochen lassen, Muffins damit bestreichen, nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren und mit Vanilleeis servieren.

2.160 Nussbiskuit mit Erdbeercreme

<i>Für den Teig:</i>	500 g Erdbeeren
4 Eiweiß	100 g Magerquark
8 EL Wasser heißes	6 TL Zuckerrohrgranulat,
100 g Zuckerrohrgranulat	je nach Süße der Früchte bis 8 Teel.
4 Eigelb 1 El. Rum nach Belieben	2 TL Zitronensaft,
2 TL Zitronenschale abgeriebene	je nach Säure der Früchte bis 4 Teel.
200 g beliebige Nußkerne (Haselnüsse, Walnüsse oder Mandeln),	200 g Sahne
frisch gerieben	<i>Für die Form:</i>
0.5 TL Backpulver	3 EL Mandelblättchen
<i>Für die Creme:</i>	Zum Verzieren:
3 TL Gelatine gemahlene farblose	einige Minze- oder Zitronenmelisseblätt-
5 EL Wasser	chen

1. Den Boden der Form mit den Mandelblättchen gründlich ausstreuen, so dass der gesamte Boden bedeckt ist. Den Backofen auf 180° vorheizen.
2. Für den Teig die Eiweiße mit dem Wasser in 1 - 2 Minuten mit den Quirlen des Rührgeräts steif schlagen. 3. Das Granulat und nach und nach die Eigelbe unterrühren und noch etwa 1 Minute weiterschlagen, bis eine feste Masse entstanden ist, in der Rührspuren sichtbar bleiben.
4. Den Rum nach Belieben, die Zitronenschale, die Nüsse und das Backpulver auf die Schaummasse geben und mit dem Schneebesen vorsichtig unterheben. Die Masse in die

Form füllen und glattstreichen.

5. Den Biskuit im Backofen (unten) in 25 - 30 Minuten goldbraun backen.

6. Inzwischen für die Creme die Gelatine mit dem Wasser in einen kleinen Topf geben und quellen lassen.

7. Die Erdbeeren waschen, entkelchen und etwa ein Drittel der Früchte zum Garnieren beiseite legen. Den Rest in einen schmalen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab pürieren oder mit der Gabel zerdrücken.

8. Den Quark, das Granulat und den Zitronensaft in das Fruchtpüree einrühren und abschmecken.

9. Den Topf mit der Gelatine auf die Kochplatte stellen. Die Gelatine bei schwacher Hitze auflösen.

10. Die gelöste Gelatine sofort in kleinen Tropfen mit dem Rührgerät in die Erdbeercreme einrühren. Die Creme etwa 15 Minuten kühl stellen, bis der Kuchen abgekühlt ist.

11. Den fertigen Kuchen aus der Springform lösen, stürzen und auskühlen lassen.

12. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Wenn die Creme streichfest ist, diese mit einer Streichpalette auf den Kuchen streichen und mit den zurückgelegten Früchten und den Minze- oder Zitronenmelisseblättchen garnieren.

Mengenangabe: 1 Springform von 26 cm Durchmesser:

Backzeit 30 Minuten

Zubereitungszeit 60 Minuten

1100 kJ

2.161 Obsttörtchen

für den Teig:

150 g Butter oder Margarine
 150 g Zucker
 3 frische Eier
 1/2 unbeh. Zitrone, abger. Schale von
 1 EL Rum
 150 g Mehl
 1/2 TL Backpulver

Für den Belag:

500 g Erdbeeren
 1 Pkg. roter Tortenguss
 250 g süße Sahne
 1 EL Zucker

Zum Verzieren:

Mandelblättchen.

Die Butter oder die Margarine zusammen mit dem Zucker und den Eiern in einer Rührschüssel mit dem Schneebesen cremig rühren. Danach die Zitronenschale und den Rum hinzufügen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, durch ein feines Sieb sieben, die Mischung zu der cremigen Masse geben und alles zu einem lockeren, schaumigen Teig verrühren. Das Waffeleisen aufheizen und evtl. einfetten. Aus dem Teig goldbraune Waffeln backen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren waschen, putzen, halbieren und auf die Waffeln legen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und anschließend über die Erdbeeren geben. Den Gus gut abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen,

auf die Törtchen streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Tipps: Man kann bei den Erdbeeren auch auf den Tortenguss verzichten, nur etwas Zucker darauf streuen und sie dann mit Schlagsahne und Mandelblättchen garnieren. Die fertigen Törtchen sollten nicht zu lange stehen, da sonst der Waffelboden aufweicht.

Die Obsttörtchen kann man nach Geschmack mit jedem beliebigen frischen oder eingemachten Obst belegen. Es empfiehlt sich, das Obst immer gut abtropfen zu lassen, um ein Durchweichen des Waffelbodens zu verhindern. Besonders gut schmeckt es, wenn man zuerst ein wenig Vanillecreme auf die Waffel streicht und dann das Obst darauf legt. Waschen Sie die Zitrone heiß ab, bevor Sie die Schale abreiben.

Mengenangabe: 5 Portionen

Arbeitszeit: ca. 1/4 Std.

Je Portion: ca.: 740 kcal

2.162 Oreo-Käsekuchen

3 Packungen Oreo-Kekse à 175 g

4 EL Butter

450 g Sahne

450 g Frischkäse

1 Prise Salz

50 g Zucker

1 Pkg. Sofort-Gelatine (30 g)

150 g Erdbeeren

2 Packungen Oreo-Kekse in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer zerkleinern. Butter zerlassen, dazugeben und alles kräftig vermengen. Die Keksmasse in eine gefettete Springform (Ø 24 cm) geben und als Boden andrücken.

Sahne steif schlagen. Frischkäse mit Salz und Zucker verrühren. Die Sofort-Gelatine dabei einrieseln lassen. Sahne vorsichtig unterheben. Restliche Oreo-Kekse zerbröseln und zur Frischkäsecreme geben. Die gesamte Masse auf dem Keksboden in der Backform verteilen. Für ca. 6 Std. in den Kühlschrank geben und fest werden lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und halbieren. Oreo-Käsekuchen herausnehmen und kurz vor dem Servieren mit den Früchten dekorieren.

Tipp: Oreos sind dunkle kakaohaltige Doppelkekse mit einer Vanillecreme dazwischen. Sie schmecken schokoladig-herb und süß. Wer keine Oreos mag, ersetzt sie hier z. B. durch Schoko-Butterkekse.

Mengenangabe: 12 Stücke

Arbeitszeit: ca. 30 Min.

Kühlen: ca. 6 Std.

pro Stück ca.: 435 kcal; E 7 g, F 35 g, KH 24 g

2.163 Ostertorte mit Erdbeeren

4 Eier	4 Pkg. Sahnesteif
175 g Zucker	200 g Doppelrahmfrischkäse
160 g Mehl	1 EL Eierlikör
1 TL Backpulver	1 Pkg. Vanillezucker
500 g Erdbeeren	1 TL Zitronenschale
500 ml Sahne	1 TL gehackte Pistazien

Ofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Eier, 4 EL Wasser schaumig rühren, 150 g Zucker einrieseln lassen. Mehl, Backpulver mischen und unterziehen. Masse in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und ca. 35 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen. Früchte bis auf 4 Stück vierteln. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Frischkäse, Likör, Rest Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren, die Hälfte der Sahne unterziehen. Biskuit waagrecht halbieren und mit der Hälfte der Käsecreme sowie den Erdbeervierteln füllen.

Die Tortenoberfläche mit der übrigen Creme bestreichen. Die übrige Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Ostertorte mit Pistazien und übrigen Beeren garnieren. Eventuell mit Marzipanhasen und Puderzucker verzieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

Zubereitungszeit: 35 Min.

pro Stück: 250 kcal; E 5 g, F 16 g, KH 21 g

2.164 Panna Cotta-Törtchen mit Erdbeeren

<i>Baumkuchen-Teig:</i>	70 g geschlagene Sahne
9 Eier	<i>Panna Cotta-Füllung:</i>
180 g Zucker	500 g Sahne
1 Vanilleschote	75 g Zucker
200 g Rohmarzipan	eine Vanilleschote
80 Mehl (Weizenmehl Typ 405)	2 Limetten
70 g Speisestärke	6 Blatt Gelatine
1 Prise Salz	250 g Erdbeeren
160 g Butter	

(Das Rezept reicht für eine große eckige Auflaufform. Wer weniger backen möchte, kann das Rezept einfach halbieren) Teig: Eier aufschlagen, trennen und das Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark auskratzen und mit dem Eigelb vermischen. Marzipan gut zerkleinern und mit dem Eigelb schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke mischen, sieben und löffelweise nach und nach unterrühren. Das Eiweiß unter den Teig heben, die Butter vorsichtig schmelzen und lauwarm in den Teig geben. Alles verrühren und zum Schluss die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Backen: Eine große viereckige Auflaufform (mit hohem Rand) mit Backpapier auslegen

und den Baumkuchenteig in Schichten nacheinander backen. Dazu ein bis zwei Esslöffel Teig gleichmäßig mit einem Schaber auf dem Boden der Form verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben (Abstand zwischen Grill und Teigschicht sollte etwa 20 cm betragen), die Teigschicht unter dem vorgeheizten Grill (alternativ: Oberhitze) bei ca. 180 Grad hellbraun backen. Grill- bzw. Backzeit etwa ein bis zwei Minuten. Die Form aus dem Herd nehmen, wieder ein bis zwei Esslöffel Teig auf die gebackene Schicht streichen und die Form wieder unter den Grill schieben. Auf diese Weise 15 bis 20 Schichten abbacken, bis der ganze Teig verarbeitet ist. Die Einschubhöhe nach Möglichkeit so verändern, dass der Abstand von etwa 20 cm zwischen Grill und Teigschicht bestehen bleibt. Achtung: die letzten Schichten benötigen eine kürzere Backzeit. Den fertigen Kuchen mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form lösen. Auf ein Backblech stürzen, das Papier abziehen, auskühlen lassen und in dünne Streifen schneiden. Der Baumkuchen lässt sich gut einfrieren, so dass man auf Vorrat backen kann.

Zubereitung Füllung: Sahne mit dem Mark aus der Vanilleschote verrühren, Limettenschale grob abreiben und die Früchte auspressen. Alles zusammen mit dem Zucker kurz aufkochen und anschließend die eingeweichte Gelatine dazu geben. Für die Törtchen benötigt man kleine runde Formen ohne Boden, am besten aus Metall. Sie werden mit einem dünnen Baumkuchenstreifen vorsichtig ausgekleidet. Sobald die Creme etwas steif wird, in die Tortenförmchen einfüllen. Vier bis sechs Stunden kalt stellen. Je ein Törtchen auf einen Teller setzen und mit den geputzten Erdbeeren garnieren.

Dekortipps: Die Hälfte der Erdbeeren mit etwas Puderzucker pürieren. So erhält man eine fruchtige Sauce für einen Erdbeerspiegel rund ums Törtchen.

Dazu schmeckt noch eine Kugel Sauerrahmeis: 500 g Sauerrahm mit 200 g Zucker und Limettensaft (je nach Geschmack) verrühren. Etwas ziehen lassen und in die Tiefkühltruhe stellen. Ab und zu vorsichtig durchrühren, bis die Masse ganz fest ist. Eine Kugel Eis in ein Zuckernest neben das Törtchen setzen. Dazu ca. 250 bis 500 g Zucker vorsichtig erwärmen, bis er Fäden zieht. Mit einem abgeschnittenen alten Schneebesen Fäden ziehen und so um eine Suppenkelle wickeln, dass nur die Unterseite bedeckt ist. Abkühlen lassen und die Halbkugel vorsichtig von der Kelle lösen. Fertig ist das Zuckernest.

2.165 Panna-cotta-Herzen

Für die Panna cotta

7 Blatt Gelatine
1 Vanilleschote
350 ml Sahne
80 g Zucker
350 g Mascarpone

Für die Verzierung

200 g Erdbeeren
1 EL Puderzucker
1/2 Zitrone, Saft von
Schoko-Dekor-Schrift (z.B. von Lindt)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Vanilleschote längs aufritzen und das Mark heraus-schaben. In einem Topf Vanilleschote sowie -mark mit Sahne und Zucker aufkochen. Topf vom Herd nehmen und die Vanilleschote herausnehmen. Sahne etwas abkühlen lassen.

Gelatine ausdrücken und in der noch warmen Vanille-Sahne auflösen.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, den Mascarpone unterziehen. 4 Herzförmchen oder Tassen (à ca. 200 ml Inhalt) mit kaltem Wasser ausspülen und die Mascarpone Masse hineingeben. Die Panna cotta ca. 8 Std., am besten über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.

Erdbeeren abbrausen, putzen und die Hälfte davon mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Die übrigen Erdbeeren halbieren. Mit der Dekor-Schrift Schoko-Herzen auf 4 Teller spritzen.

Die Förmchen kurz in heißes Wasser tauchen. Panna cotta mit einem spitzen Messer vom Rand lösen und auf die Teller stürzen. Panna-cotta-Herzen nach Wunsch mit Erdbeersöße und halbierten Erdbeeren verzieren.

Mengenangabe: 4 Personen:

Zubereiten ca. 25 Min.

Kühlen ca. 8 Std.

pro Person ca.: 765 kcal; E 18 g, F 60 g, KH 39 g

2.166 Pavlova-Cake mit Erdbeeren

450 g Erdbeeren

5 frische Eiweiß (ca. 175g)

1 Prise Salz

200 g Zucker

1 TL heller Essig

1.8 dl Rahm, flaumig geschlagen

VORBEREITEN: Ca. 150 g Erdbeeren für die Garnitur beiseite stellen, Rest in Stücke schneiden, fein pürieren, durch ein Sieb streichen. Ofen auf 200 Grad vorheizen.

ZUBEREITEN: Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. Die Hälfte des Zuckers begeben, weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Restlichen Zucker, 1 El des Erdbeerpürees und den Essig begeben, weiterschlagen, bis die Masse feinporig, glänzend und sehr steif ist. Satt in die vorbereitete Form füllen, Form dabei mehrmals auf ein gefaltetes Tuch klopfen, damit sich die Masse gut verteilt. Den Eischnee mit einem Löffel in regelmäßigen Abständen zu Spitzen hochziehen.

BACKEN: Den vorgeheizten Ofen auf 150 Grad reduzieren. Pavlova ca. 20 Min. in der unteren Hälfte des Ofens backen (die Oberfläche des Cakes muss leicht braun sein). Dann die Hitze auf 120 Grad reduzieren, Backofentüre mit einem Holzspießchen leicht offen halten. Pavlova ca. 2 Std. fertig backen. Gesamtbackzeit: ca. 2 Std. 20 Minuten. Die Pavlova muss außen knusprig und innen feucht sein. Herausnehmen, leicht abkühlen, aus der Form nehmen. Pavlova auf ein Gitter stellen, Backpapier seitlich lösen, auskühlen. Backpapier sorgfältig entfernen.

SERVIEREN: Pavlova mit dem beiseite gestellten Erdbeerpüree, dem Rahm und den Erdbeeren servieren.

Mengenangabe: 1 Cakeform von 30 cm, Form ganz mit Backpapier auslegen

Backen: ca. 2 Std. 20 Min.

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

2.167 Quark-Erdbeertörtchen

12 Mürbeteigtörtchen	200 ml Sahne
4 Blätter weiße Gelatine	125 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker	400 g Sahnequark (40%)
1 Glas Erdbeergelee (225 g)	500 g Erdbeeren

Erdbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen. Blütenansatz entfernen. Erdbeeren zugedeckt beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Sahne steifschlagen. Gelatine in einem Topf tropfnass bei schwacher Hitze auflösen. Vom Herd nehmen und die Quarkmasse esslöffelweise mit dem Schneebesen unter die Gelatine rühren. Die Sahne unterheben und die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Nochmals glattrühren, in eine Tortenspritze oder einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Törtchen spritzen. Erdbeeren daraufsetzen. Erdbeergelee erwärmen und die Erdbeeren damit überziehen.

Mengenangabe: 12

Zubereitungszeit (in Min.): 60

2.168 Quark-Erdbeertörtchen

500 g Erdbeeren	1 Pkg. Vanillezucker
4 Blatt weiße Gelatine	200 ml Sahne
400 g Sahnequark (40 %)	12 Mürbeteigtörtchen (fertig gekauft)
125 g Zucker	1 Glas Erdbeergelee (225g)

Erdbeeren kalt abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen. Blütenansatz entfernen. Erdbeeren zugedeckt beiseite stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Sahne steifschlagen. Gelatine in einem Topf tropfnass bei schwacher Hitze auflösen. Vom Herd nehmen und die Quarkmasse eßlöffelweise mit dem Schneebesen unter die Gelatine rühren. Die Sahne unterheben und die Creme im Kühlschrank fest werden lassen. Nochmals glattrühren, in eine Tortenspritze oder einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Törtchen spritzen. Erdbeeren daraufsetzen. Erdbeergelee erwärmen und die Erdbeeren damit überziehen.

Mengenangabe: 12 Törtchen

2.169 Quarktorte mit Erdbeeren

Boden (24 cm Ø)

50 g Margarine
50 g Zucker
100 g Zwieback

Füllung

3 Eigelb
150 g Zucker
wenig Zitronenschale

1 TL Vanillinzucker oder Samen aus dem Vanillestängel

2 Päckli Speisequark (à 250 g)
1 Päckli Rahmquark (150 g)
6 Blatt Gelatine (entspricht 10g)
2 dl Rahm, geschlagen
3 Eiweiß, steif geschlagen
Erdbeeren

Margarine schaumig rühren, Zucker und den zu feinen Bröseln zerdrückten Zwieback beifügen und zu einer zusammenhängenden Masse rühren. Den Rand einer Springform ohne Boden auf eine Tortenplatte stellen, die Zwiebackmasse darin verteilen und glatt streichen.

Eigelb, Zucker, Zitronenschale und Vanillinzucker schaumig rühren. Gelatineblätter kurz in kaltes Wasser legen, quellen lassen. Die Blätter ganz leicht ausdrücken, in eine kleine Schüssel geben, diese ins Wasserbad stellen und Gelatine flüssig werden lassen. Unter gutem Rühren mit dem Schwingbesen der Quarkmasse begeben. Masse kurze Zeit in den Kühlschrank stellen, damit sie leicht fest wird. In der Zwischenzeit den Rahm und die Eiweiß steif schlagen, beides unter die Quarkmasse ziehen. Die Hälfte der Füllung auf den Zwiebackboden gießen, glatt streichen, Erdbeeren darauf verteilen und mit der restlichen Masse bedecken. Mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Tipps - Tortenrand mit einem heißen Messer lösen, bevor der Springformrand entfernt wird. - Quarkmasse im Kühlschrank nicht zu fest werden lassen, damit sich der Rahm noch gut darunterziehen lässt. - Auch Himbeeren oder Brombeeren verschönern die Quarktorte.

Mengenangabe: 10 Stück

pro Stück: 330 kcal / 1385 kJ

2.170 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

500 g Mehl
100 g Butter
85 g Zucker
1/4 l Milch, handwarm
30 g Hefe
etwas Zitronenschale
1/2 TL Salz
1 kg Rhabarber

500 g Erdbeeren
250 g Zucker
4 Eier
2 B. Saure Sahne
150 g Zucker
50 g Mandeln, grob gehackt
etwas Vanillezucker

Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit dem Zucker ca. 5 Min. aufkochen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen,

Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung darauf verteilen. Für den Guss Eier mit saurer Sahne, Zucker und Vanillezucker verquirlen, über den Kuchen verteilen und mit Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 200°C ca. 30-35 Min. backen.

Mengenangabe: 1 Backblech

2.171 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

500 g Mehl	500 g Erdbeeren
30 g Hefe	250 g Zucker
85 g Zucker	4 Eier
1/4 l Milch (handwarm), ca.	2 Becher saure Sahne oder Schmand (à 200 g)
100 g Butter	150 g Zucker
1/2 TL Salz	Vanillezucker
etwas Zitronenschale	50 g Mandeln (gehackt)
1 kg Rhabarber	

Aus Mehl, Hefe, 85 g Zucker, handwarmer Milch, Butter und einer Prise Salz und ein wenig geriebener Zitronenschale einen Hefeteig zubereiten und gehen lassen. Den Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und unter Rühren mit 250 g Zucker ca. 5 Minuten aufkochen. Auf einem Sieb abkühlen und gut abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Hefeteig auf einem gefetteten Blech ausrollen, Rhabarber und Erdbeeren in bunter Mischung darauf verteilen. Für den Guss die Eier mit der sauren Sahne, restlichen Zucker und Vanillezucker verquirlen, über den Kuchen verteilen und mit Mandeln bestreuen. Im Backofen bei 200-220 °C ca. 30-35 Minuten backen.

Mengenangabe: 12

Zubereitungszeit (in Min.): 90

2.172 Rhabarberkuchen

250 g Rhabarber	200 g Mehl
250 g Erdbeeren	2 TL Backpulver
<i>Für den Rührteig:</i>	Fett für die Förmchen
125 g Butter oder Margarine	<i>Für die Streusel:</i>
100 g Zucker	75 g Butter oder Margarine
2 Pkg. Vanillinzucker	75 g Zucker
1 Prise Salz	50 g Mandeln, gehackte
3 Eier	100 g Mehl

Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und kleinschneiden. Die Zutaten für den Rührteig mit den Schneebesen vom Handrührgerät

verrühren. In 8 gerettete Tortenförmchen (10 cm Ø) füllen und glattstreichen. Obst darauf verteilen. Aus den übrigen Zutaten Streusel kneten. Über das Obst streuen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) ca. 1 Stunde backen.

Rhabarber putzen: Von den Stangen jeweils einen Zentimeter über dem Wurzelansatz und unter dem Blattansatz abschneiden. Dicke Stengel haben häufig eine harte, faserige Schale. Sie läßt sich mit einem Messer in Streifen abziehen.

Streusel zubereiten: Weiches Fett, Zucker, Mandeln und Mehl in eine Schüssel geben und mit den Knethaken vom Handrührgerät auf niedrigster Stufe verkneten. Wichtig: Damit Fett und Mehl nicht zu stark verkleben, Streusel nicht zu lange durchkneten.

Mengenangabe: 8 Stück

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunde

Pro Stück ca.: 490 kcal / 2058 kJ

2.173 Savarin mit Kiwi und Erdbeeren

Savarin

300 g Mehl
25 g Hefe
150 ml Milch
150 g weiche Butter oder Margarine
40 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Pr. Salz
1 TL abger. Zitronenschale
4 Eigelb
2 Eier

Fett und Mehl für die Form

Sud

1/4 l Weißwein
100 g Zucker
100 ml Himbeergeist
100 ml Erdbeerlikör
1 kg Erdbeeren
6 Kiwis
150 g Aprikosenkonfitüre
2 B. Sahne

Alle Zutaten für den Teig in der angegebenen Reihenfolge in eine Schüssel geben, mit dem Handrührgerät in 4 -5 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Backofen 5 Minuten auf 50° vorheizen, ausschalten, den zugedeckten Teig 15-20 Minuten im Backofen aufgehen lassen. Danach kurz durchkneten, nochmals 15 Minuten im Backofen gehen lassen.

Eine Kranzform (Ø 26 cm) einfetten, den Teig einfallen, nochmals 8-10 Minuten gehen lassen, goldgelb backen. Die Garprobe mit einem Holzstäbchen machen.

Schaltung: 170-190°, 2. Schiebeleiste v. u. 160-180°, Umluftbackofen etwa 35 Minuten

Den garen Savarin nach 5 Minuten aus der Form stürzen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für den Sud 1/8 l Wein erhitzen, den Zucker darin auflösen. Den restlichen Wein zugießen, kalt werden lassen, mit Himbeergeist und Erdbeerlikör mischen, in eine weite Schüssel gießen. Den Savarin hineinlegen, nach 10 Minuten wenden. Solange darin liegenlassen, bis die ganze Flüssigkeit aufgesogen ist.

Erdbeeren vorbereiten, halbieren. Geschälte Kiwis in Scheiben schneiden. 200 g Erdbeeren

im Mixer pürieren. Erdbeerstücke und Kiwischeiben mischen, die Hälfte des Erdbeerpürees über die Früchte gießen.

Aprikosenkonfitüre mit 2 El. Wasser aufkochen, mit dem Schneidstab pürieren. Den Savarin auf eine runde Platte legen, mehrmals mit der heißen Aprikosenkonfitüre bestreichen. Einen Teil der Früchte in die Mitte des Savarins geben, den Rest in einer Schüssel servieren. Sahne steif schlagen, als Rand um den Savarin spritzen, mit dem restlichen Erdbeerpüree beträufeln.

Mengenangabe: 10 Portionen

2195 kcal / 9238 kJ; E 22 g, F 120 g, KH 233 g

2.174 Schichttorte mit Erdbeeren

750 g Butter oder Margarine

120 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

2 EL Kakao

1 Pkg. Backpulver

4 EL Milch

3 Bl. weiße Gelatine

150 g weiße Kuvertüre

3 Eigelb

6 EL Cointreau (Orangenlikör)

2 EL Orangenschale

500 ml Schlagsahne

3 EL Orangensaft

1 kg Erdbeeren

Fett, Zucker, Eier, Mehl, Kakao, Backpulver und Milch mit dem Handrührgerät verrühren. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) ausfetten. Ein Drittel des Teigs gleichmäßig darauf verteilen und im Backofen backen.

Schaltung: 180-200°, 2. Schiebeleiste v.u. 160-180°, Umluftbackofen 15-20 Minuten

Die restlichen 2 Böden ebenso backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 125 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Eigelb mit 3 EL Cointreau und der Orangenschale warm aufschlagen. Kuvertüre unterziehen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen und die Masse abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. 1/2 Std. kalt stellen.

Böden mit je 1 EL Cointreau und Orangensaft tränken. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Mousse in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Die Mousse ringförmig auf die Böden spritzen, mit Erdbeeren belegen. Die Torte zusammensetzen und 1 Std. kalt stellen, Mit 25 g gehobelter Kuvertüre bestreuen.

Mengenangabe: 12 Stücke

Zubereitungszeit 90 Minuten

Pro Stück: 506 kcal / 2125 kJ

2.175 Schoko-Windbeutel mit Erdbeeren

1 TL Zucker	min)
1 Prise Salz	500 g Erdbeeren
60 g Butter/Margarine	400 g Schlagsahne
100 g Mehl	1 Pkg. Sahnefestiger
4 Eier (Gr. M)	2 Pkg. Vanillin-Zucker
1 Tafel (100g) Zartbitter-Schokolade	1 EL Puderzucker
1 Würfel (25 g) weißes Plattenfett (z. B. Pal-	Backpapier

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. 100 ml Wasser, Zucker, Salz und Fett aufkochen. Mehl auf einmal zugeben. Rühren, bis sich der Teig als Kloß vom Topfboden löst und sich dort ein weißer Film bildet. Vom Herd ziehen, 1 Ei unterrühren und etwas abkühlen lassen. 3 Eier einzeln unterrühren.

In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Auf das Backblech mit genügend Abstand ca. 8 Dreiecke (ca. 3x4 cm) spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C / Umluft: 200 °C / Gas: Stufe 4) 25-30 Minuten backen. Sofort mit einer Schere waagrecht halbieren und auskühlen lassen.

Schokolade in Stücke brechen. Mit Plattenfett im heißen Wasserbad schmelzen. Die Deckelspitzen kurz eintauchen und trocknen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen H und halbieren. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillin-Zucker einrieseln lassen. Untere Hälften der Dreiecke mit Sahne füllen und die Erdbeeren darauf legen. Deckel darauf setzen und mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 8 Stück:

Wartezeit ca. 2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 430 kcal / 1800 kJ; E 8 g, F 33 g, KH 22 g

2.176 Schokomousse-Torte mit Erdbeeren

600 g Schlagsahne	100 g kalte Butter
400 g Zartbitter-Kuvertüre-Chips	3 Eier (Gr. M)
5 EL Orangenlikör	400 g Marzipan-Rohmasse
200 g + etwas + 1-2 EL Mehl	500 g Erdbeeren
50 g + 1 geh. EL Zucker	Puderzucker zum Bestäuben
Salz	Backpapier

Sahne aufkochen, vom Herd ziehen. 300 g Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Auskühlen lassen. Likör zufügen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

200 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, Butter in Stückchen und 1 Ei erst mit dem Handrührgerät, dann kurz mit den Händen verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Auf 3 Stück Backpapier je einen Kreis (26 cm Ø) zeichnen. Teig zur Kugel formen, mit etwas Mehl bestäuben. Auf 1 Stück Backpapier in Kreisgröße ausrollen, mehrmals

einstecken. Mit dem Backpapier auf das Backblech ziehen.

Marzipan grob raspeln und 1 geh. EL Zucker zufügen. 2 Eier einzeln unterrühren. 1-2 EL Mehl unterrühren, sodass eine spritzbare Masse entsteht. 1/2 Makronenmasse in einen Spritzbeutel (gr. Lochtülle) füllen, auf den Mürbeteigboden-Rand spritzen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen. Auskühlen. Aus dem Rest Makronenmasse auf 2 Stück Backpapier in Kreisgröße einen Ring spritzen. Je auf ein Backblech ziehen und bei gleicher Temperatur nacheinander ca. 12 Minuten backen. Auskühlen.

100 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Mürbeteigboden samt Makronenring oben dünn damit bestreichen. 2. Ring daraufsetzen, ebenfalls bestreichen, 3. Ring darauflegen. Trocknen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen. Schokosahne cremig aufschlagen. Auf den Tortenboden streichen. Erdbeeren daraufsetzen, leicht hineindrücken. Ca. 4 Stunden kalt stellen. Tortenrand mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 18 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Kühl-/Trockenzeit ca. 8 Std.

Backzeiten ca. 15 Min./12 Min.

pro Stück ca.: 430 kcal; E 7 g, F 29 g, KH 33 g

2.177 Sommerfrüchte-Kuchen

Für den Biskuitteig

3 Eier

1 Prise Salz

75 g Zucker

1 EL Vanillezucker

2 EL warmes Wasser

100 g Mehl

50 g Speisestärke

30 g Mandelblättchen

250 g Erdbeeren

250 g dunkle Süßkirschen

3 Kiwis

4 Pfirsichhälften (Glas oder Dose)

250 g Sahne

1 EL Vanillezucker

1 Pkg. klarer Tortenguss

1 EL Zucker

Für den Belag

Die Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Salz, Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig schlagen. Das Mehl mit der Stärke über die Creme sieben und mit dem Eischnee unterziehen. Ofen auf 180° C vorheizen. Eine Form mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen. Im Ofen auf unterster Schiene (Gas 2-3; Umluft 160° C) 20 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen 10 Minuten ruhen lassen, stürzen. Mandeln in einer trockenen Pfanne rösten. Erdbeeren und Kirschen waschen und putzen. Kiwis schälen. Pfirsiche in Spalten, Kiwis in Scheiben schneiden. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und den ausgekühlten Biskuit rundum damit bestreichen. Wie unten beschrieben, den Tortenrand mit Mandelblättchen bedecken. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Zucker zubereiten. Jeweils 1/4 des Kuchens mit einer Obstsorte belegen. Die Früchte

gleichmäßig mit dem Guss überziehen. Erstarren lassen.

KOCHTIPPS: Für den Biskuit nur den Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Dafür ein großes Stück Backpapier einspannen, Ränder abschneiden. Rand nicht fetten! Die Mandelblättchen lassen sich leicht mit Hilfe eines Teigspatels an den mit Sahne bestochenen Biskuitrand drücken. Restliche Mandeln über die Torte streuen.

Mengenangabe: 1 Form von 28 CM Ø

pro Stück (1/12): 220 kcal / 920 kJ; E 4 g, F 10 g, KH 31 g

2.178 Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und Mascarpone

Für den Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
1 Prise Salz
3 EL Amaretto
100 g Mehl
30 g Kakao
2 TL Backpulver

3 Blatt Gelatine
250 g Mascarpone
250 g Quark
75 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
80 ml Amaretto
400 ml Sahne

Für die Füllung:

250 g Erdbeeren
300 g Himbeeren

Außerdem:

4 EL Amaretto zum Tränken
einige Blättchen Zitronenmelisse

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe, Zucker, Salz, Likör dickcremig rühren. Eiweiß steif schlagen, mit Mehl, Kakao, Backpulver unterheben. In eine Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 30 Min. backen. Biskuit auskühlen lassen, waagrecht halbieren, mit je 2 EL Likör tränken. Tortenring um den unteren Boden legen. Erdbeeren abbrausen, putzen, halbieren. Himbeeren verlesen. Die Gelatine einweichen. Mascarpone, Quark, Zucker, Vanillinzucker verrühren. Likör erwärmen, Gelatine darin auflösen. In dünnem Strahl unter die Creme rühren. 30 Min. kühlen. Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen. Einige Beeren beiseitelegen, Rest unter die Creme heben. Hälfte auf den unteren Boden streichen. 2. Boden auflegen, übrige Creme, beiseitegelegte Früchte darauf verteilen. 2 Std. kühlen. Ring entfernen, Torte mit Melisse garnieren.

Mengenangabe: 12 Stücke

Kühlen ca. 2 1/2 Std.

Backen ca. 30 Min.

Zubereitung ca. 50 Min.

pro Stück: 370 kcal; E 10 g, F 16 g, KH 35 g

2.179 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube

Fett und Grieß für die Form	150 g Erdbeeren
75 g Butter	je 100 g Brom-, Heidel- und rote Johannisbeeren
3 Eier (Gr. M)	250 g Schlagsahne
125 g + 1 EL Zucker	1 Pkg. Sahnefestiger
Salz	1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
1/2 Bio-Zitrone, abgerieb. Schale v.	1 Pkg. roter Tortenguss
500 g Sahnequark (40 % Fett)	evtl. Rasperl-Schokolade zum Verzieren
1 P. Puddingpulver 'Vanille' (zum Kochen; für 1/2 l Milch)	

Springform (26 cm Ø) fetten und mit Grieß ausstreuen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen. Eier, 125 g Zucker, Salz und Zitronenschale ca. 8 Minuten schaumig schlagen. Erst Quark und Puddingpulver, dann die flüssige Butter darunterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) 30-35 Minuten backen. Im ausgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür ca. 10 Minuten ruhen lassen. Auskühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Rest Beeren verlesen und waschen. Johannisbeeren von den Stielen streifen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und Vanillezucker einrieseln lassen. Auf den Kuchen streichen.

Beeren mischen und auf dem Kuchen verteilen, dabei gut in die Sahne drücken. Tortenguss mit 1 EL Zucker mischen. 250 ml Wasser einrühren, unter Rühren aufkochen. Vom Herd ziehen und ca. 1 Minute abkühlen lassen. Von der Mitte aus auf den Beeren verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Torte mit Rasperl-Schokolade verzieren.

Mengenangabe: 16 STÜCKE

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Backzeit 30-35 Min.

Auskühl-/Kühlzeit ca. 3 Std.

pro Stück ca.: 220 kcal; E 6 g, F 14 g, KH 17 g

2.180 Vanille-Mousse-Torte mit Erdbeeren

etwas + 150 g weiche Butter/Margarine	250 g + 100 g Schlagsahne
70 g Zucker	2 Pkg. Dessert-Pulver
1 Prise Salz	'Mousse à la Vanille'
1 Pkg. Vanillin-Zucker	(für je 200 ml Milch und 100 g Sahne)
3 Eier (Gr. M)	200 g Marzipan-Rohmasse
200 g Mehl	50 g + 1 TL Puderzucker
1/2 Pkg. Backpulver	200 g Erdbeer-Konfitüre, ca.
5 EL + 200 ml Milch	evtl. Minze zum Verzieren
350 g Erdbeeren	

Eine Springform (ca. 26 cm Ø) fetten. 150 g Fett, Zucker, Salz und Vanillin-Zucker cremig

rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 5 EL Milch kurz unterrühren.

Teig in die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen. Boden 1 x waagrecht durchschneiden. Tortenring oder den Formrand um den unteren Boden legen.

250 g Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. 200 ml Milch, 250 g Sahne und Mousse-Pulver mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann ca. 3 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Erdbeeren unterheben.

Mousse auf den unteren Boden streichen. 2. Boden darauf setzen. Mind. 2 Stunden kalt stellen. Marzipan grob raspeln, mit 50 g Puderzucker verkneten. Ca. 3 mm dick ausrollen. Mit einem Glas ca. 25 Blätter ausstechen, evtl. Blattstruktur einritzen.

Tortenring entfernen. Konfitüre evtl. erwärmen, durchs Sieb streichen. Torte damit einstreichen. 100 g Erdbeeren waschen, putzen, längs in Scheiben schneiden. 100 g Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel (Sterntülle) füllen, Tuffs auf die Torte spritzen.

Tortenrand abwechselnd mit Erdbeerscheiben und Marzipanblättern, je bis auf einige, verzieren. Sahnetuffs mit übrigen Erdbeeren, Marzipanblättern und evtl. Minze verzieren. Torte mit 1 TL Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 16 Stücke:

Wartezeit mind. 3 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

pro Stück ca.: 390 kcal / 1630 kJ; E 6 g, F 22 g, KH 38 g

2.181 **Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen**

300 g Erdbeeren

350 g Rhabarber

200 g weiche + etwas Butter

250 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

Salz

4 Eier (Gr. M)

300 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Erdbeerkonfitüre

100 g Puderzucker

2-3 EL Zitronensaft

Alufolie

Erdbeeren waschen und putzen. Je nach Größe halbieren oder vierteln. Rhabarber waschen, putzen und klein schneiden. 200 g Butter mit Zucker, Vanillezucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Rührgerätes 4 -5 Minuten cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterrühren.

Teig in eine gefettete Springform (ca. 26 cm Ø) geben und glatt streichen. Erdbeeren und Rhabarber mit Konfitüre mischen und auf dem Teig verteilen. Dabei den Rand etwas frei lassen. Im vorgeheizten Backofen auf der zweiten Schiene von unten (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150°C/Gas: s. Hersteller) ca. 1 Stunde (Stäbchenprobe) backen. Kuchen in den letzten 10-15 Minuten eventuell mit Alufolie zudecken. Kuchen auskühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren. Guss auf dem Kuchen verteilen und trocknen lassen. Dazu passt Creme fraîche.

Tipp: Lässt sich gut ohne Guss einfrieren

Mengenangabe: 12 STÜCKE

Wartezeit ca. 3 1/2 Std.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

pro Stück ca.: 390 kcal; E 6 g, F 16 g, KH 52 g

2.182 Vollkorn-Crostata mit Erdbeerfüllung *Crostata di farina integrale con fragole*

100 g Weizenvollkornmehl zzgl. 2 EL mehr für die Füllung	100 g kalte Butter in Stückchen
100 g Roggenmehl	400 g Erdbeeren
70 g Zucker	1/2 Bio-Orange, abger. Schale und Saft von
1 Prise Salz	1 Eigelb

Für den Teig beide Mehlsorten, 1 EL Zucker und Salz in einer Schüssel vermischen. Die kalte Butter dazugeben und alles mit den Händen verarbeiten, sodass sich Streusel ergeben. Nach und nach eiskaltes Wasser unterkneten, bis die Zutaten gerade eben zusammenhalten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 45 Minuten kalt stellen.

Die Erdbeeren waschen und putzen, dann in Scheiben schneiden und in einer Schüssel mit 40 g Zucker, 2 EL Mehl, Orangenschale und -saft vermengen und beiseitestellen.

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, rund ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die Füllung in die Mitte geben und gleichmäßig verteilen, dabei einen ca. 3 cm breiten Rand freilassen. Den Rand nach und nach etwas fächerförmig zur Mitte hin umklappen, dabei leicht auf der Füllung andrücken. Das Eigelb verquirlen und den Teigrand damit bestreichen, dann den restlichen Zucker daraufstreuen.

Die Crostata in 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen goldgelb und knusprig backen. Mit Alufolie abdecken, sollte sie drohen, zu dunkel zu werden. Lauwarm abkühlen lassen, dann servieren.

Mengenangabe: 4 Personen

Zubereitungszeit 75 Min. zzgl. 45 Min. Ruhezeit

2.183 Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott

250 g Rhabarber	1 Stück unbeh. Zitronenschale
3 EL + 100 g Zucker	1 TL Speisestärke
250 g Erdbeeren	125 g weiche Butter

2-3 Spritzer Butter-Vanille-oder Bittermandel-Aroma	175 ml Buttermilch
	Öl fürs Waffeleisen
3 Eier (Gr. M), 250 g Mehl	1-2 TL Puderzucker

Rhabarber putzen, waschen und kleinschneiden. Mit 2 EL Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. vierteln. Rhabarber mit 7-8 EL Wasser und Zitronenschale aufkochen und zugedeckt 3-4 Minuten dünsten. Stärke und etwas Wasser glattrühren. Rhabarber aufkochen. Stärke einrühren, aufkochen. Erdbeeren unterheben. Kompott mit ca. 1 EL Zucker abschmecken und auskühlen lassen. Zitronenschale entfernen.

Butter, 100 g Zucker und Aroma schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl im Wechsel mit der Buttermilch unterrühren.

Waffeleisen vorheizen. Mit H etwas Öl einstreichen. Aus dem Teig nacheinander ca. 10 goldbraune Waffeln backen. Mit Kompott anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Dazu passt Vanille-Eis.

Mengenangabe: 10 Stück:

Zubereitungszeit ca. 45 Min. (ohne Wartezeit).

pro Stück ca.: 280 kcal / 1170 kJ; E 5 g, F 12 g, KH 37 g

2.184 Waffeln mit Erdbeeren

5 Eier	1 EL Butterschmalz
1 TL Zitronensaft	500 g Erdbeeren
150 g Butter	5 EL Erdbeerkonfitüre
100 g Zucker	3 EL Orangensaft
2 TL abger. Zitronenschale	1 EL Kirschwasser
185 g Grieß	1 EL Puderzucker
1 TL Backpulver	100 ml Sahne
1 EL Speisestärke	

Die Eier trennen. Eiweiß mit Zitronensaft steif schlagen. Butter mit Zucker und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eigelbe unterziehen. Grieß, Backpulver und Speisestärke unterrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen und mit Schmalz fetten (auch beschichtete Eisen). Aus dem Teig darin nacheinander Waffeln ausbacken.

Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden. Konfitüre, Orangensaft und Kirschwasser verrühren, mit den Erdbeeren mischen. Die Sahne steif schlagen. Waffeln mit Puderzucker bestäuben. Mit den Beeren und Sahne servieren.

Mengenangabe: 10 Por

Zubereitungszeit: ca. 45 Min.

pro Portion: 325 kcal; E 6 g, F 18 g, KH 33 g

2.185 Waffeltorte mit frischen Früchten

Für den Waffelteig:

4 Eier
200 g Zucker
1 Pkg. Vanillinzucker
1 Prise Salz
50 g Speisestärke
200 g Mehl
200 g Butter oder Margarine
1/8 l warme Milch

Für die Füllung:

2 Becher Sahne (à 200 ml)
1 Pkg. Sahnesteif
40 g Zucker
3 Kiwis
250 g Erdbeeren
1 Dos. Mandarin-Orangen

Zum Bestäuben:

4 EL Puderzucker

Für den Teig Eier, Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig schlagen; Speisestärke und Mehl dazugeben und unterheben. Butter oder Margarine erwärmen und flüssig werden lassen. Mit der warmen Milch vermischen und zusammen unter den Teig rühren.

Für die Torte im Waffeleisen fünf Waffeln backen und gut auskühlen lassen. Den restlichen Teig weiter zu Waffeln verarbeiten (entweder für eine zweite Torte nutzen oder aufessen...).

Die Mandarin-Orangen abtropfen lassen. Die eisgekühlte Sahne mit Zucker und Sahnesteif sehr steif schlagen und kühl stellen. Die Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren säubern, das Grün entfernen und größere Exemplare halbieren.

Von den Waffeln die überstehenden Ränder entfernen, so dass die Herzchen deutlich zu sehen sind. Die Sahne in einen Spritzbeutel mit einer gezackten Tülle füllen.

Nun die Torte schichten, das geht am besten auf der Tortenplatte, auf der sie serviert werden soll. Auf den Rand der untersten Waffel Sahne spritzen (also die Herzchenkonturen mit der Spritztülle nachziehen), so dass sie von außen gut zu sehen ist. Dann die Mitte der Waffel mit Sahne bedecken. Die nächste Waffel auflegen. Dabei (und bei jeder folgenden Waffel) darauf achten, dass die Herzchen nach außen möglichst genau übereinander liegen - das erleichtert später das Schneiden. Wieder den Rand der Waffel mit der Sahne nachziehen, aber die Mitte frei lassen.

Mit der Wölbung nach außen die Mandarin-Orangen auf den Sahne-Rand legen, das Innere der Waffel auch mit den Früchten bedecken; dabei immer nur die Herzchen auslegen, damit die Torte besser geschnitten werden kann (Das gilt auch für die restlichen Früchte-Lagen).

Die nächste Waffel auflegen und wie bei der letzten die Kiwis auf der Sahne und auf der Waffel verteilen. Zum Schluss das Ganze mit den Erdbeeren wiederholen. Die fünfte Waffel in fünf Herzchen-Stücke zerteilen und die Torte damit bedecken. Alles - auch den freien Platz auf der Tortenplatte - mit Puderzucker bestreuen. In die Mitte der Oberfläche aus zwei Erdbeerhälften, zwei Mandarin-Orangen und zwei Sahnestrichen einen Schmetterling legen. Auf den Puderzuckerboden um die Torte herum Erdbeeren, Kiwis und Mandarin-Orangen verteilen. Sollten noch Früchte und Sahne übrig sein, einfach aufessen ...

Tipp: Die restlichen erkalteten Waffeln lassen sich gut einfrieren (allerdings ohne Sahne

und Früchte). Anstelle der Erdbeeren können Sie auch Himbeeren oder Blaubeeren verwenden.

2.186 Windbeutel mit Erdbeersahne

1 Prise Salz	4 Eier
80 g Butter	300 g Erdbeeren
2 Pkg. Vanillezucker	300 ml Sahne
200 g Mehl	2 EL Puderzucker

Für den Teig 250 ml Wasser in einem Topf aufkochen. Salz, Butter und 1 Pck. Vanillezucker zufügen. Unter Rühren auflösen lassen. Das Mehl auf einmal hinzugeben und ständig rühren, bis sich ein weißer Belag am Topfboden bildet und sich der Teig zu einem Kloß formt. In eine Rührschüssel füllen und etwas abkühlen lassen.

Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Inzwischen die Eier einzeln unter den Teig rühren. Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und tennisballgroße Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im Ofen ca. 25 Min. backen. Noch heiß mit einem Sägemesser waagrecht halbieren. Dann auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Inzwischen die Erdbeeren abbrausen, putzen und die Hälfte pürieren. Übrige Früchte in dünne Scheiben teilen. Die Böden der Windbeutel mit den Erdbeerscheiben belegen und mit dem übrigen Vanillezucker süßen. Die Sahne steif schlagen, Erdbeerpüree unterziehen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Auf die Windbeutelböden spritzen und die Deckel aufsetzen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

TIPP: Während des Backens die Backofentür nicht öffnen, sonst fallen die Windbeutel zusammen. Am besten füllt man das zarte Gebäck erst kurz vor dem Servieren, dann bleibt es schön luftig und weicht nicht durch.

Mengenangabe: 12 Stück

Backen ca. 25 Min.

Vorbereiten ca. 50 Min.

pro Stück ca.: 225 kcal; E 5 g, F 15 g, KH 17 g

2.187 Windbeutel mit Vanillecreme

1/4 l Wasser	400 ml Schlagsahne
100 g Butter oder Margarine	1 Eigelb
Salz	100 g Zucker
125 g Mehl	1 Vanilleschote
5 Eier	400 g Erdbeeren
2 Bl. weiße Gelatine	Puderzucker

Wasser mit Fett und 1 Prise Salz auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 auskochen. Das Mehl auf einmal zugeben und mit dem Handrührgerät bei ausgeschalteter Kochplatte so lange kneten, bis sich der Teig vom Topfboden löst.

1 Ei unter den heißen Teig kneten, etwas abkühlen lassen, dann 3 Eier nach und nach hinzufügen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und 12 Tupfen auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Im Backofen backen. Schaltung: 170 - 190°, 1 . Schiebeleiste v. u. 160 - 180°, Umluftbackofen 30 - 35 Min. Gelatine kalt einweichen, 350 ml Sahne steif schlagen. 1 Ei mit dem Eigelb, 50 g Zucker, dem ausgekratzten Vanillemark und 50 ml Sahne im heißen Wasserbad auf 2 oder Automatik-Kochstelle 3 - 5 cremig aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die Creme im Eiswasserbad kalt schlagen. Die Sahne unterheben. 1 Stunde kalt stellen.

Vorbereitete Erdbeeren vierteln und mit 50 g Zucker bestreuen. Die Windbeutel nach dem Backen sofort mit einer Schere halbieren, dann ausgekühlt mit der Creme und den Erdbeeren füllen, mit Puderzucker bestäuben.

Mengenangabe: 12 Portionen

Zubereitungszeit 60 Minuten

Pro Portion: 0 kcal / 1294 kJ

2.188 Windbeutelorte mit Erdbeeren

Für den Mürbeteig:

120 g Mehl
1 Eigelb
Salz
30 g Zucker
50 g kalte Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen und Bestäuben
Fett für die Form

Für den Brandteig:

1/4 l Wasser
1 Prise Salz
100 g Butter,
150 g Mehl
4 Eier

Fett und Mehl für das Blech

1 Eigelb
2 EL Milch

Für die Füllung:

750 g Erdbeeren
2 cl Orangenlikör
60 g Zucker, etwa
3 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
150 g Mascarpone (italienischer
Doppelrahm-Frischkäse)
400 g süße Sahne
2 EL Puderzucker
1 Pkg. Sahnestandmittel

1. Für den Mürbeteig die Zutaten wie für die 'Erdbeertorte mit Käsecreme' (siehe Rezept) verkneten und kühl stellen.

2. Für den Brandteig Wasser mit Salz und Butter aufkochen, den Topf vom Herd nehmen und das Mehl auf einmal hineinschütten. Topf wieder auf den Herd stellen. Mit einem Holzlöffel so lange weiterrühren, bis sich ein glatter Kloß und am Topfboden eine weiße Haut zeigen. Den Teig in eine Schüssel geben, sofort ein Ei hineinrühren und den Teig auf

Handwärme abkühlen lassen. Dann die übrigen Eier einzeln darunterrühren.

3. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Mürbeteig auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Springformboden (Ø 26 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrfach einstechen und 2/3 des Brandteiges mit dem Spritzbeutel (große Sterntülle) als Rand aufspritzen.

4. Diesen mit dem mit Milch verquirlten Ei bestreichen und auf der Mittelschiene des heißen Ofens 30-35 Minuten backen (Gas: Stufe 3). Den Boden während der letzten 10 Minuten mit Pergamentpapier bedecken.

5. Aus dem übrigen Brandteig nussgroße Tupfen auf ein Blech spritzen, mit der Eiermilch bestreichen und 15 Minuten backen. Jeweils einstechen und ausdampfen lassen.

6. Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen und entkelchen. 8 Beeren beiseite legen, die anderen zerschneiden und mit Orangenlikör und Zucker vermischt 20 Minuten ziehen lassen. Gelatine einweichen, auflösen und wieder lauwarm werden lassen.

7. Die marinierten Erdbeeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit 140 g Mascarpone vermischen. Die Gelatine hineinrühren und die Creme kalt stellen.

8. Die Sahne mit 1 EL Puderzucker und Sahnestandmittel steif schlagen. 1/4 davon in einen Spritzbeutel (feinste Tülle) geben. Den Rest unter die Erdbeercreme heben, wenn sie zu gelieren beginnt. Sofort in der Torte glattstreichen. Übrigen Mascarpone in kleinen Tupfen daraufsetzen und mit einem Spieß verziehen. Kühlen, bis alles schnittfest ist.

9. Restlichen Puderzucker mit etwas Wasser zum dickflüssigen Guss verrühren. Die Windbeutel mit Sahne füllen, mit Guss überziehen und damit auf dem Tortenrand 'ankleben'. Torte mit restlicher Sahne und Erdbeeren verzieren. In jedem Fall bald servieren.

Mengenangabe: 16 Stücke

2.189 Winterliche Erdbeertorte

140 g Butter	500 g Schlagsahne
200 g Butterkekse	1 Pkg. Sahnesteif
300 g Frischkäse oder Quark (40 % Fett)	1 Pkg. Vanillezucker
75 g Puderzucker	1-2 EL Zucker
2-3 EL Milch	1 Pkg. roter Tortenguss
100 g Mandeln (Plättchen oder gemahlen)	0.1 l Apfelsaft
600 g Erdbeeren	0.1 l Holunderblütenlikör

Kekse in eine Plastiktüte füllen. Die Tüte fest verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln. Krümel in eine Schüssel geben, die Butter schmelzen und über die Kekskrümel gießen. In eine Kuchenform füllen und gleichmäßig verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Frischkäse mit Puderzucker und etwas Milch verrühren; die Masse darf dabei nicht zu flüssig werden. Alles auf dem Keksboden glattstreichen und mit Mandeln bestreuen. Anschließend die Torte zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Erdbeeren waschen, putzen und auf die Torte setzen. Darauf die geschlagene Sahne verstreichen und mit Tortenguss garnieren. Unser Tipp: Den Tortenguss statt mit Wasser mit Apfelsaft und Holunderlikör zubereiten und warm auf die Torte geben. Vor dem Servieren den Kuchen

mit frischen Erdbeeren garnieren.

Probieren sie diese Torte einmal mit zerkrümelten Spekulatius, so bekommt sie schon einen Hauch von Advent.

Index

ANANAS

Erdbeer-Ananas Torte 'Primavera', 10

APRIKOSE

Aprikosen-Torte, 4

APRIL

Aprikosen-Sekt-Torte, 3

Erdbeer-Eistorte mit Nussboden, 17

Erdbeer-Pistazien-Buttercreme-Torte,
39

Erdbeer-Quark-Torte, 41

Erdbeer-Vanille-Traum, 59

Erdbeertorte mit Amarettini, 76

Fruchtige Eierlikör-Torte, 83

Fruchtige Mini-Käsekuchen, 85

Mailänder Mascarpone-Kranz, 104

Mascarpone-Törtchen, 110

Mousse-Torte, 113

Windbeutel mit Erdbeersahne, 133

AUGUST

Kokos-Baiser-Eistorte, 101

BACKEN

Erdbeer-Stracciatellortorte - Torta di fra-
gole e cioccolato, 53

BAISER

Erdbeer-Eistorte mit Nussboden, 17

Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser,
37

Erdbeerkuchen mit Baiser-Sahne, 65

Erdbeertorte mit Amarettini, 76

Lavortorte mit Erdbeeren, 103

Mandel-Baiser-Torte mit Erdbeeren,
105

Pavlova-Cake mit Erdbeeren, 119

BALSAMICO

Erdbeer-Balsamico-Törtchen, 10

BEERE

Beeren-Biskuit-Torte, 6

Beeren-Eis-Torte, 7

Brandteig-Beeren-Torte, 8

Mandelrolle mit frischen Beeren, 107

Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und
Mascarpone, 127

BISKUIT

Beeren-Biskuit-Torte, 6

Erdbeer-Biskuitrolle, 11

Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcre-
me, 12

Erdbeerroulade, 68

Herz-Petit fours, 92

Mandelrolle mit frischen Beeren, 107

BLECHKUCHEN

Erdbeerkuchen vom Blech, 67

Erdbeerschnitten, 71

BRANDTEIG

Brandteig-Beeren-Torte, 8

Erdbeer-Eclairs, 16

Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Va-
nillecreme, 47

Erdbeer-Vanille-Nester, 58

Erdbeer-Windbeutel, 59

Windbeutel mit Erdbeersahne, 133

Windbeutel mit Vanillecreme, 133

BUCHWEIZEN

Erdbeer-Buchweizentorte, 12

BUTTERCREME

Erdbeer-Pistazien-Buttercreme-Torte,
39

Erdbeertörtchen mit Vanille-
Buttercreme, 73

BUTTERMILCH

Buttermilch-Eis-Torte, 8

CHARLOTTE

Erdbeer-Charlotte, 13

Herzcharlotte mit Erdbeeren und Scho-
kobiskuit, 92

DESSERT

Gugelhupf aus Erdbeerjoghurtsahne mit
Pistazien, 91

Marmelade-Obst-Belag, 1

- Pavlova-Cake mit Erdbeeren, 119
 Schoko-Baba à l'orange mit Obstsalat,
 1
- EINFACH
- Erdbeer-Biskuitrolle, 11
 - Erdbeer-Joghurt-Torte, 23
 - Erdbeer-Mandel-Torte, 32
 - Erdbeer-Nougat-Torte, 38
 - Erdbeer-Prosecco-Torte, 41
 - Erdbeer-Schnitten, 52
 - Erdbeer-Vanille-Kuchen, 57
 - Erdbeertorte, 74
 - Holunderküchle mit Erdbeersoße, 94
 - Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
 - Panna-cotta-Herzen, 118
- EIS
- Buttermilch-Eis-Torte, 8
 - Eistorte mit Erdbeeren, 9
 - Erdbeer-Eistorte, 17
 - Erdbeer-Eistorte mit Waffelherzen, 18
- EISMASCHINE
- Eistorte mit Erdbeeren, 9
- EISTORTE
- Beeren-Eis-Torte, 7
 - Buttermilch-Eis-Torte, 8
 - Eistorte mit Erdbeeren, 9
 - Erdbeer-Eistorte, 17
 - Erdbeer-Eistorte mit Nussboden, 17
 - Kokos-Baiser-Eistorte, 101
 - Marmorierte Eistorte mit Erdbeeren,
 110
- EIWEISS
- Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
- ERDBEERE
- Buttermilch-Eis-Torte, 8
 - Eistorte mit Erdbeeren, 9
 - Erdbeer-Ananas Torte 'Primavera', 10
 - Erdbeer-Balsamico-Törtchen, 10
 - Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcreme,
 12
 - Erdbeer-Buchweizentorte, 12
 - Erdbeer-Charlotte, 13
 - Erdbeer-Creme-Tarte, 16
 - Erdbeer-Eclairs, 16
 - Erdbeer-Eistorte, 17
 - Erdbeer-Eistorte mit Nussboden, 17
 - Erdbeer-Eistorte mit Waffelherzen, 18
 - Erdbeer-Flocken-Torte, 19
 - Erdbeer-Flockentorte, 19
 - Erdbeer-Frischkäsetorte, 20
 - Erdbeer-Gitterkuchen, 21
 - Erdbeer-Grießcreme-Schnitten, 21
 - Erdbeer-Herz, 22
 - Erdbeer-Joghurt-Torte, 24
 - Erdbeer-Joghurtschaumtörtchen, 26
 - Erdbeer-Käse-Kuchen, 27
 - Erdbeer-Karamell-Torte, 28
 - Erdbeer-Knusper-Torte, 28, 29
 - Erdbeer-Knuspertorte, 30
 - Erdbeer-Knuspertraum, 30
 - Erdbeer-Mandeltorte mit Schoko-
 Erdbeeren, 33
 - Erdbeer-Marzipan-Torte, 34
 - Erdbeer-Mascarpone-Schnitten, 35
 - Erdbeer-Mascarpone-Torte, 36
 - Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser,
 37
 - Erdbeer-Philadelphia-Schnitten, 38
 - Erdbeer-Pistazientorte, 40
 - Erdbeer-Quarkkuchen, 42
 - Erdbeer-Rhabarber-Herz, 43
 - Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, 43
 - Erdbeer-Rhabarber-Pie, 44
 - Erdbeer-Rhabarber-Torte, 46
 - Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Va-
 nillecreme, 47
 - Erdbeer-Rhabarberherz, 48, 49
 - Erdbeer-Sahne-Torte, 49
 - Erdbeer-Schlemmertorte, 51
 - Erdbeer-Schoko-Torte, 52
 - Erdbeer-Tarte, 54
 - Erdbeer-Törtchen, 55
 - Erdbeer-Traum mit Mascarpone, 56
 - Erdbeer-Trüffel-Torte, 57
 - Erdbeer-Vanille-Nester, 58
 - Erdbeer-Vanille-Traum, 59
 - Erdbeer-Windbeutel, 59

Erdbeer-Yogurette-Torte, 60
 Erdbeer-Zitronencreme-Torte, 61
 Erdbeerbiskuits, 62
 Erdbeercremetorte, 62
 Erdbeeryoghurt-Torte, 63
 Erdbeerkränzchen, 64
 Erdbeerkuchen, 64
 Erdbeerkuchen mit Baiser-Sahne, 65
 Erdbeerkuchen mit Orange, 66
 Erdbeerkuchen vom Blech, 67
 Erdbeermousse-Pie, 67
 Erdbeerroulade, 68
 Erdbeersahne-Gugelhupf mit Pistazien, 69
 Erdbeerschaum-Schmand-Törtchen, 69
 Erdbeerschaumtorte, 70
 Erdbeerschiffchen, 71
 Erdbeerschnitten, 71
 Erdbeertörtchen, 72, 73
 Erdbeertörtchen mit Vanille-Buttercreme, 73
 Erdbeertorte, 74, 75
 Erdbeertorte mit Amarettini, 76
 Erdbeertorte mit Moscato, 78
 Erdbeertorte mit Sahneschaum, 78
 Erdbeerwaffeln mit Nuss-Sahne, 79
 Feiner Erdbeer-Kuchen, 80
 Feiner Erdbeertraum, 81
 Florentiner Erdbeertorte, 81, 82
 Fruchtige Saure-Sahne-Schnitten, 85
 Getränkte Erdbeertorte, 89
 Grießwaffeln mit Erdbeeren, 90
 Herzcharlotte mit Erdbeeren und Schokobiskuit, 92
 Herzwaffeln mit Erdbeersahne, 94
 Joghurtsahne-Torte mit Erdbeeren, 95
 Käsekuchen mit Erdbeeren, 97
 Kleine Erdbeerwindbeutel im Zuckernetz, 99
 Knusper-torte mit Erdbeeren, 100
 Knusprige Waffeln mit marinierten Erdbeeren, 100
 Kranz mit Erdbeeren, 102

Malakoff-Erdbeertorte mit Nussbiskuits, 104
 Mandel-Erdbeer-Torte, 106
 Mandeltarte mit Erdbeeren, 108
 Mohn-Erdbeer-Torte, 111
 Muffins 'Strawberry Hill', 114
 Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
 Panna Cotta-Törtchen mit Erdbeeren, 117
 Pavlova-Cake mit Erdbeeren, 119
 Quark-Erdbeertörtchen, 120
 Quarktorte mit Erdbeeren, 120
 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 121, 122
 Savarin mit Kiwi und Erdbeeren, 123
 Schichttorte mit Erdbeeren, 124
 Schoko-Windbeutel mit Erdbeeren, 124
 Waffeln mit Erdbeeren, 131
 Windbeutel-torte mit Erdbeeren, 134
 Winterliche Erdbeertorte, 135

FESTLICHES

Erdbeer-Schlemmertorte, 51

FRISCHKAESE

Erdbeer-Frischkäsetorte, 20

FRUECHTE

Sommerfrüchte-Kuchen, 126
 Waffeltorte mit frischen Früchten, 132

GEBAECK

Erdbeer-Eclairs, 16
 Erdbeer-Joghurtschaumtörtchen, 26
 Erdbeer-Mandel-Muffins, 31
 Erdbeer-Mascarpone-Muffins, 34
 Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 47
 Erdbeer-Törtchen, 55
 Erdbeer-Vanille-Nester, 58
 Erdbeer-Windbeutel, 59
 Erdbeerkränzchen, 64
 Erdbeerschiffchen, 71
 Erdbeertörtchen, 72, 73
 Erdbeerwaffeln mit Nuss-Sahne, 79
 Feine Bananen-Küchlein, 79

- Frühstückswaffeln mit Butter und Erdbeeraufstrich, 86
 Gebackene Erdbeerschnitten mit weißer Schokolade, 88
 Gefüllte Meringues, 88
 Grießwaffeln mit Erdbeeren, 90
 Herz-Petit fours, 92
 Kleine Erdbeerwindbeutel im Zucker-
 netz, 99
 Knusper-Törtchen mit Früchten, 99
 Knusprige Waffeln mit marinierten Erd-
 beeren, 100
 Marmelade-Obst-Belag, 1
 Mascarpone-Törtchen, 110
 Muffins 'Strawberry Hill', 114
 Obsttörtchen, 115
 Quark-Erdbeertörtchen, 120
 Schoko-Windbeutel mit Erdbeeren, 124
 Waffeln mit Erdbeeren, 131
 Windbeutel mit Erdbeersahne, 133
 Windbeutel mit Vanillecreme, 133
- GRIESS
 Grießwaffeln mit Erdbeeren, 90
- GUGELHUPF
 Erdbeersahne-Gugelhupf mit Pistazien,
 69
 Gugelhupf aus Erdbeerjoghurtsahne mit
 Pistazien, 91
- ITALIEN
 Mousse au Schokolat-Torte, 112
- JOGHURT
 Aranca-Joghurt-Torte mit Erdbeeren, 5
 Erdbeer-Joghurtschaumtörtchen, 26
 Erdbeerjoghurt-Torte, 63
 Joghurtsahne-Torte mit Erdbeeren, 95
 Joghurttorte mit Früchten, 96
- JULI
 Erdbeer-Charlotte - Charlotte di fragole,
 14
 Gebackene Erdbeerschnitten mit weißer
 Schokolade, 88
 Gefüllte Meringues, 88
- Marmorierte Eistorte mit Erdbeeren,
 110
 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube,
 127
 Vollkorn-Crostata mit Erdbeerfüllung,
 130
- JUNI
 Beeren-Biskuit-Torte, 6
 Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcre-
 me, 12
 Erdbeer-Charlotte - Charlotte di fragole,
 14
 Erdbeer-Eistorte, 17
 Erdbeer-Joghurt-Torte, 23
 Erdbeer-Knusper-Torte, 29
 Erdbeer-Limetten-Torte, 31
 Erdbeer-Mandel-Muffins, 31
 Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser,
 37
 Erdbeer-Prosecco-Torte, 41
 Fürst-Pückler-Torte mit Schoko-
 Waffelboden, 87
 Gebackene Erdbeerschnitten mit weißer
 Schokolade, 88
 Gefüllte Meringues, 88
 Holunderküchle mit Erdbeersoße, 94
 Käsekuchen mit frischen Erdbeeren
 (Ostkaka), 97
 Knusper-Törtchen mit Früchten, 99
 Lavatorte mit Erdbeeren, 103
 Mandelrolle mit frischen Beeren, 107
 Mandeltarte mit Erdbeeren, 108
 Schichttorte mit Erdbeeren, 124
 Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und
 Mascarpone, 127
 Vollkorn-Crostata mit Erdbeerfüllung,
 130
 Windbeutel mit Vanillecreme, 133
- KAESE
 Käsekuchen mit Erdbeeren, 97
- KAESEKUCHEN
 Erdbeer-Käse-Kuchen, 27
 Fruchtige Mini-Käsekuchen, 85

- Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka), 97
 Mohn-Käsekuchen, 111
 Oreo-Käsekuchen, 116
 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube, 127
- KARAMELL
 Erdbeer-Karamell-Torte, 28
- KIND
 Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
- KINDER-KOCHCLUB
 Herzwaffeln mit Erdbeersahne, 94
- KIWI
 Savarin mit Kiwi und Erdbeeren, 123
- KUCHEN
 Aprikosen-Sekt-Torte, 3
 Avocado-Käsekuchen, 6
 Erdbeer-Balsamico-Törtchen, 10
 Erdbeer-Biskuitrolle, 11
 Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcreme, 12
 Erdbeer-Charlotte, 13
 Erdbeer-Cheesecake mit Macadamianuss-Streuselboden, 15
 Erdbeer-Creme-Tarte, 16
 Erdbeer-Flocken-Torte, 19
 Erdbeer-Gitterkuchen, 21
 Erdbeer-Grießcreme-Schnitten, 21
 Erdbeer-Herz, 22
 Erdbeer-Joghurttorte - Torta di fragole e yogurt, 26
 Erdbeer-Käse-Kuchen, 27
 Erdbeer-Knusper-Torte, 28
 Erdbeer-Knuspertraum, 30
 Erdbeer-Marzipan-Torte, 34
 Erdbeer-Mascarpone-Schnitten, 35
 Erdbeer-Philadelphia-Schnitten, 38
 Erdbeer-Quarkkuchen, 42
 Erdbeer-Rhabarber-Herz, 43
 Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, 43
 Erdbeer-Rhabarber-Pie, 44
 Erdbeer-Rhabarber-Rolle, 45
 Erdbeer-Rhabarber-Torte, 46
 Erdbeer-Rhabarberherz, 48, 49
 Erdbeer-Sahnetütchen, 50
 Erdbeer-Schlemmertorte, 51
 Erdbeer-Schnitten, 52
 Erdbeer-Tarte, 54
 Erdbeer-Vanille-Kuchen, 57
 Erdbeerbiskuits, 62
 Erdbeerkuchen, 64
 Erdbeerkuchen mit Baiser-Sahne, 65
 Erdbeerkuchen mit Mascarpone-Füllung, 65
 Erdbeerkuchen mit Orange, 66
 Erdbeerkuchen vom Blech, 67
 Erdbeermousse-Pie, 67
 Erdbeerroulade, 68
 Erdbeersahne-Gugelhupf mit Pistazien, 69
 Erdbeerschaum-Schmand-Törtchen, 69
 Erdbeerschnitten, 71
 Erdbeertörtchen mit Vanille-Buttercreme, 73
 Feine Bananen-Küchlein, 79
 Feiner Erdbeer-Kuchen, 80
 Feiner Erdbeertraum, 81
 Fruchttige Mini-Käsekuchen, 85
 Fruchttige Saure-Sahne-Schnitten, 85
 Grüne Frühlingstorte, 90
 Gugelhupf aus Erdbeerjoghurtsahne mit Pistazien, 91
 Herzcharlotte mit Erdbeeren und Schokobiskuit, 92
 Herzwaffeln mit Erdbeersahne, 94
 Holunderküchle mit Erdbeersauce, 94
 Käsekuchen mit Erdbeeren, 97
 Käsekuchen mit frischen Erdbeeren (Ostkaka), 97
 Käsekuchen mit Obsthaube, 98
 Kranz mit Erdbeeren, 102
 Kuchenzauberei - kreative Torte mit 'Kaufzutaten', 102
 Mailänder Mascarpone-Kranz, 104
 Mandelrolle mit frischen Beeren, 107
 Mandeltarte mit Erdbeeren, 108
 Mohn-Käsekuchen, 111
 Mousse au Schokolat-Torte, 112

- Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
 Obsttörtchen, 115
 Oreo-Käsekuchen, 116
 Panna Cotta-Törtchen mit Erdbeeren,
 117
 Panna-cotta-Herzen, 118
 Pavlova-Cake mit Erdbeeren, 119
 Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 121, 122
 Rhabarberkuchen, 122
 Savarin mit Kiwi und Erdbeeren, 123
 Schoko-Baba à l'orange mit Obstsalat,
 1
 Sommerfrüchte-Kuchen, 126
 Vanille-Käsekuchen mit Beerenhaube,
 127
 Versunkener Rhabarber-Erdbeer-
 Kuchen, 129
 Vollkorn-Crostata mit Erdbeerfüllung,
 130
 Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-
 Kompott, 130
 Waffeltorte mit frischen Früchten, 132
 Winterliche Erdbeertorte, 135
- KUCHENBUFFET
- Winterliche Erdbeertorte, 135
- LOKALZEIT
- Erdbeerschauktorte, 70
 Florentiner Erdbeertorte, 82
- MAERZ
- Feine Bananen-Küchlein, 79
 Mohn-Käsekuchen, 111
 Oreo-Käsekuchen, 116
- MAI
- Amarettini-Torte mit Erdbeeren, 3
 Aranca-Joghurt-Torte mit Erdbeeren, 5
 Erdbeer-Biskuitrolle, 11
 Erdbeer-Charlotte, 13
 Erdbeer-Cheesecake mit
 Macadamianuss-Streuselboden, 15
 Erdbeer-Flockentorte, 19
 Erdbeer-Grießcreme-Schnitten, 21
 Erdbeer-Herz, 22
 Erdbeer-Joghurt-Torte, 23, 24
 Erdbeer-Joghurt-Torte mit Mandeln, 25
 Erdbeer-Knusper-Torte, 28
 Erdbeer-Mandel-Torte, 32
 Erdbeer-Marzipan-Torte, 34
 Erdbeer-Mascarpone-Muffins, 34
 Erdbeer-Nougat-Torte, 38
 Erdbeer-Philadelphia-Schnitten, 38
 Erdbeer-Rhabarber-Rolle, 45
 Erdbeer-Rhabarber-Torte, 46
 Erdbeer-Schnitten, 52
 Erdbeer-Torte mit Baiserhaube, 55
 Erdbeer-Trüffel-Torte, 57
 Erdbeer-Vanille-Kuchen, 57
 Erdbeer-Yogurette-Torte, 60
 Erdbeerkuchen mit Mascarpone-
 Füllung, 65
 Erdbeermousse-Pie, 67
 Erdbeertörtchen, 73
 Erdbeertorte, 75
 Erdbeertorte mit Haselnussboden, 77
 Erdbeertorte mit Moscato, 78
 Feiner Erdbeertraum, 81
 Florentiner Erdbeertorte, 81
 Getränkte Erdbeertorte, 89
 Herztorte, 93
 Herzwaffeln mit Erdbeersahne, 94
 Käsekuchen mit Erdbeeren, 97
 Käsekuchen mit Obsthaube, 98
 Knuspertorte mit Erdbeeren, 100
 Mandel-Baiser-Torte mit Erdbeeren,
 105
 Mandel-Erdbeer-Torte, 106
 Mohn-Erdbeer-Torte, 111
 Panna-cotta-Herzen, 118
 Pavlova-Cake mit Erdbeeren, 119
 Quarktorte mit Erdbeeren, 120
 Schoko-Windbeutel mit Erdbeeren, 124
 Schokomousse-Torte mit Erdbeeren,
 125
 Vanille-Mousse-Torte mit Erdbeeren,
 128
 Versunkener Rhabarber-Erdbeer-
 Kuchen, 129

- MANDEL
Mandel-Baiser-Torte mit Erdbeeren, 105
- MARACUJA
Maracuja-Sahneschaum-Torte, 108
- MARMELADE
Marmelade-Obst-Belag, 1
- MARZIPAN
Herz-Petit fours, 92
- MASCARPONE
Erdbeer-Mascarpone-Schnitten, 35
Erdbeer-Mascarpone-Torte, 36
Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser, 37
Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und Mascarpone, 127
- MOHN
Mohn-Erdbeer-Torte, 111
- MUFFIN
Erdbeer-Mandel-Muffins, 31
Erdbeer-Mascarpone-Muffins, 34
Muffins 'Strawberry Hill', 114
- NORMAL
Knuspertorte mit Erdbeeren, 100
Mandeltarte mit Erdbeeren, 108
Windbeutel mit Vanillecreme, 133
- NUSS
Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
- OBST
Joghurttorte mit Früchten, 96
Knusper-Törtchen mit Früchten, 99
Marmelade-Obst-Belag, 1
Obsttörtchen, 115
Schoko-Baba à l'orange mit Obstsalat, 1
- ORANGE
Erdbeerkuchen mit Orange, 66
- OSTERN
Ostertorte mit Erdbeeren, 116
- P1
Aprikosen-Sekt-Torte, 3
- Erdbeer-Pistazien-Buttercreme-Torte, 39
Erdbeer-Quark-Torte, 41
Mousse-Torte, 113
- P12
Windbeutel mit Vanillecreme, 133
- P4
Erdbeer-Knuspertorte, 30
- P6
Erdbeer-Rhabarberherz, 49
- PIE
Erdbeer-Rhabarber-Pie, 44
Erdbeermousse-Pie, 67
- PISTAZIE
Erdbeer-Pistazientorte, 40
- PLAETZCHEN
Herz-Petit fours, 92
- QUARK
Erdbeer-Käse-Kuchen, 27
Erdbeer-Quarkkuchen, 42
Quark-Erdbeertörtchen, 120
Quarktorte mit Erdbeeren, 120
- RAFFINIERT
Erdbeertorte, 74
Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
- RHABARBER
Erdbeer-Rhabarber-Kuchen, 43
Erdbeer-Rhabarber-Rolle, 45
Erdbeer-Rhabarber-Torte, 46
Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Vanillecreme, 47
Erdbeer-Rhabarberherz, 48, 49
Käsekuchen mit Obsthaube, 98
Muffins 'Strawberry Hill', 114
Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 122
Rhabarberkuchen, 122
Versunkener Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 129
Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, 130
- S12
Mandeltarte mit Erdbeeren, 108

- S16
Knuspertorte mit Erdbeeren, 100
- SAHNE
Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114
- SAHNETORTE
Erdbeer-Sahne-Torte, 49
- SAVARIN
Savarin mit Kiwi und Erdbeeren, 123
- SCHMAND
Erdbeerschaum-Schmand-Törtchen, 69
- SCHOKOLADE
Erdbeer-Schoko-Torte, 52
Mousse au Schokolat-Torte, 112
- SOMMER
Sommerfrüchte-Kuchen, 126
- SPARGEL
Rhabarber-Erdbeer-Kuchen, 121
- STACHELBEERE
Kuchenzauberei - kreative Torte mit
'Kaufzutaten', 102
- SUESSSPEISE
Gefüllte Meringues, 88
Pavlova-Cake mit Erdbeeren, 119
Schoko-Baba à l'orange mit Obstsalat,
1
- TARTE
Erdbeer-Creme-Tarte, 16
Erdbeer-Tarte, 54
Grüne Frühlingstorte, 90
- TIRAMISU
Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und
Mascarpone, 127
- TOERTCHEN
Erdbeertörtchen, 72
- TORTE
Amarettini-Torte mit Erdbeeren, 3
Aprikosen-Sekt-Torte, 3
Aprikosen-Torte, 4
Aranca-Joghurt-Torte mit Erdbeeren, 5
Beeren-Biskuit-Torte, 6
Beeren-Eis-Torte, 7
Brandteig-Beeren-Torte, 8
Buttermilch-Eis-Torte, 8
Eistorte mit Erdbeeren, 9
Erdbeer-Ananas Torte 'Primavera', 10
Erdbeer-Biskuittorte mit Dickmilchcre-
me, 12
Erdbeer-Buchweizentorte, 12
Erdbeer-Charlotte - Charlotte di fragole,
14
Erdbeer-Eistorte, 17
Erdbeer-Eistorte mit Nussboden, 17
Erdbeer-Eistorte mit Waffelherzen, 18
Erdbeer-Flocken-Torte, 19
Erdbeer-Flockentorte, 19
Erdbeer-Frischkäsetorte, 20
Erdbeer-Herz, 22
Erdbeer-Joghurt-Torte, 23, 24
Erdbeer-Joghurt-Torte mit Mandeln, 25
Erdbeer-Karamell-Torte, 28
Erdbeer-Knusper-Torte, 28, 29
Erdbeer-Knuspertorte, 30
Erdbeer-Limetten-Torte, 31
Erdbeer-Mandel-Torte, 32
Erdbeer-Mandeltorte mit Schoko-
Erdbeeren, 33
Erdbeer-Marzipan-Torte, 34
Erdbeer-Mascarpone-Torte, 36
Erdbeer-Mascarpone-Torte mit Baiser,
37
Erdbeer-Nougat-Torte, 38
Erdbeer-Pistazien-Buttercreme-Torte,
39
Erdbeer-Pistazientorte, 40
Erdbeer-Prosecco-Torte, 41
Erdbeer-Quark-Torte, 41
Erdbeer-Rhabarber-Torte, 46
Erdbeer-Sahne-Torte, 49
Erdbeer-Schlemmertorte, 51
Erdbeer-Schoko-Torte, 52
Erdbeer-Stracciatellatorte - Torta di fra-
gole e cioccolato, 53
Erdbeer-Torte mit Baiserhaube, 55
Erdbeer-Traum mit Mascarpone, 56
Erdbeer-Trüffel-Torte, 57
Erdbeer-Vanille-Traum, 59
Erdbeer-Yogurette-Torte, 60

Erdbeer-Zitronencreme-Torte, 61
 Erdbeercremetorte, 62
 Erdbeerjoghurt-Torte, 63
 Erdbeerschaumtorte, 70
 Erdbeertorte, 74, 75
 Erdbeertorte mit Amarettini, 76
 Erdbeertorte mit Haselnussboden, 77
 Erdbeertorte mit Moscato, 78
 Erdbeertorte mit Sahneschaum, 78
 Florentiner Erdbeertorte, 81, 82
 Fruchttige Eierlikör-Torte, 83
 Fruchttige Erdbeer-Rhabarber Torte, 84
 Fürst-Pückler-Torte mit Schoko-
 Waffelboden, 87
 Getränke Erdbeertorte, 89
 Herztorte, 93
 Joghurtsahne-Torte mit Erdbeeren, 95
 Joghurttorte mit Früchten, 96
 Knuspertorte mit Erdbeeren, 100
 Kokos-Baiser-Eistorte, 101
 Lavatorte mit Erdbeeren, 103
 Malakoff-Erdbeertorte mit Nussbis-
 kuits, 104
 Mandel-Baiser-Torte mit Erdbeeren,
 105
 Mandel-Erdbeer-Torte, 106
 Maracuja-Sahneschaum-Torte, 108
 Marmorierte Eistorte mit Erdbeeren,
 110
 Mohn-Erdbeer-Torte, 111
 Mousse-Torte, 113
 Ostertorte mit Erdbeeren, 116
 Quarktorte mit Erdbeeren, 120
 Schichttorte mit Erdbeeren, 124
 Schokomousse-Torte mit Erdbeeren,
 125
 Tiramisu-Torte mit frischen Beeren und
 Mascarpone, 127
 Vanille-Mousse-Torte mit Erdbeeren,
 128
 Windbeutelortorte mit Erdbeeren, 134
 Winterliche Erdbeertorte, 135

VANILLE

Vanille-Mousse-Torte mit Erdbeeren,
128

VOLLWERT

Nussbiskuit mit Erdbeercreme, 114

WAFFEL

Erdbeerwaffeln mit Nuss-Sahne, 79
 Frühstückswaffeln mit Butter und Erd-
 beeraufstrich, 86
 Grießwaffeln mit Erdbeeren, 90
 Herzwaffeln mit Erdbeersahne, 94
 Knusprige Waffeln mit marinierten Erd-
 beeren, 100
 Marmelade-Obst-Belag, 1
 Waffeln mit Erdbeer-Rhabarber-
 Kompott, 130
 Waffeln mit Erdbeeren, 131
 Waffeltorte mit frischen Früchten, 132

WINDBEUTEL

Erdbeer-Rhabarber-Windbeutel mit Va-
 nillecreme, 47
 Kleine Erdbeerwindbeutel im Zucker-
 netz, 99
 Schoko-Windbeutel mit Erdbeeren, 124

ZITRONE

Erdbeer-Zitronencreme-Torte, 61