



## **ERDBEEREN**

**Süße Rezepte zum Vernaschen**

## **INHALT**

01. Erdbeer-Mascarpone Torteletts
02. Erdbeerbowle mit Schuss
03. Erdbeerkuchen mit Vanillepudding
04. Erdbeer-Biskuitrolle
05. Raffaello-Dessert mit Erdbeeren
06. Erdbeer-Tiramisu

---

Unsere liebste Beere ist wieder da! Grund genug, ihr ein süßes Rezeptheft mit den leckersten Klassikern zu widmen.

Jedes einzelne Rezept wurde in unserer Testküche gekocht, als absolut lecker befunden und erst dann für unsere Leser aufgeschrieben.

# ERDBEER- MASCARPONE TORTELETTS



## Für etwa 8 Stück

### Für den Teig

- 250 g Mehl
- 125 g Butter, kalt
- 1 Ei
- 1 Packung Vanillezucker
- 4 EL Zucker
- Etwas Salz

### Für den Belag

- 200 g Mascarpone
- 100 ml Sahne
- 2 Packungen Vanillezucker
- 300 g Erdbeeren
- Evtl. Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

### Schritt 1

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl in eine Schüssel sieben, Butter, Ei, Zucker und Salz hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Törtchen mit einer Tasse oder Schale ausstechen. Teig in die Förmchen geben, festdrücken und einstechen. Anschließend 15 Minuten backen, bis sie goldgelb sind.

### Schritt 2

Während die Mürbeköden abkühlen, die Creme vorbereiten: Dazu die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und anschließend unter den Mascarpone heben. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

### Schritt 3

Die Creme nun auf den abgekühlten Böden verteilen und anschließend die Erdbeeren auf der Creme drapieren. Sollten die Erdbeeren noch nicht so süß sein, kann man sie mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



## ERDBEERBOWLE mit Schuss

### Für 1 Bowle

- 2 kg frische Erdbeeren
- 2 Vanilleschoten
- 1 Limette
- 200 g Zucker
- 1 Flasche Vodka (0,5 l)
- 1 Flasche Sekt
- 2 Liter Sprudelwasser
- Eiswürfel

### Zubereitung

#### Schritt 1

Erdbeeren gründlich waschen, das Grün entfernen und von Druckstellen befreien. Ein paar Erdbeeren für die Dekoration aufheben. Die Vanilleschoten mit einem scharfen Messer auskratzen und beides Zusammen in ein geeignetes Gefäß für die Erdbeerbowlle gebe. Dann die Limette halbieren und den Saft in das Glas pressen. Die Erdbeeren abschließend mit dem Zucker bestreuen, alles gut vermischen und für 20 Minuten ziehen lassen.

#### Schritt 2

Nun den Vodka zu den Erdbeeren gießen, alles mehrmals verrühren, für 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und ziehen lassen.

#### Schritt 3

Die Bowlle kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank holen. Gegebenenfalls noch einmal mit etwas Zucker nachsüßen. Nun den Sekt und das Sprudelwasser angießen, alles langsam verrühren. Die aufgehobenen Erdbeeren am unteren Ende einschneiden und auf den Rand der Gläser setzen. Vor dem Einfüllen des Sekts noch Eiswürfel für den gekühlten Genuss hinzufügen.



## ERDBEERKUCHEN mit Vanillepudding

### Für 1 Kuchen 28 cm

#### Für den Teig

- 200 g Mehl
- 150 g Butter
- 1 EL Zucker
- Prise Salz

#### Für den Belag

- 2 Pck Puddingpulver Vanille
- 500 ml Milch
- 3 EL Zucker
- 200 g Sahne
- Ca. 500 g Erdbeeren

### Zubereitung

#### Schritt 1

Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. in den Kühlschrank legen.

#### Schritt 2

Den Backofen auf 200° vorheizen. Springform einfetten, den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und in die Backform geben. Dabei einen ca. 3 cm hohen Rand andrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Boden für 15 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

#### Schritt 3

Pudding nach Packungsanleitung aber nur mit 500 ml Milch für beide Päckchen kochen. Anschließend den Pudding mit Frischhaltefolie bedecken, sodass keine Haut entsteht und ihn dann auskühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

#### Schritt 4

Die Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen, vierteln und dekorativ auf dem Kuchen verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



## ERDBEERROLLE mit Sahne

### Für 1 Rolle

#### Für den Teig

- 4 Eier
- 120 g Zucker
- 4 EL heißes Wasser
- 50 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1 Packung Backpulver
- Etwas Salz

#### Für den Belag

- 600 ml Sahne
- 2 Packungen Sahnesteif
- 2 Packungen Vanillezucker
- 500 g Erdbeeren
- 80 g Zucker
- Kokosflocken evtl. Konfekt

### Zubereitung

#### Schritt 1

Ofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Eier trennen und Eigelb mit Zucker und Wasser etwa 5 Minuten cremig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Das Eiweiß vorsichtig unter das Eigelb heben. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen und auf die Eimasse sieben. Alles wieder vorsichtig unterheben, sofort auf das Blech streichen und 15 Minuten backen.

#### Schritt 2

Fertigen Boden mit Backpapier auf ein feuchtes Küchentuch legen. Mit einem weiteren Stück Backpapier belegen, vorsichtig locker aufrollen und so abkühlen lassen.

#### Schritt 3

Sahne in eine Schüssel geben und mit Sahnesteif und Vanillezucker zu einer festen Creme aufschlagen. 2/3 der Sahne mit kleingeschnittenen Erdbeeren mischen. Biskuit vorsichtig wieder aufrollen, oberes Backpapier entfernen und Erdbeersahne verstreichen. Wieder aufrollen, die restliche Sahne auf der Außenseite der Rolle verstreichen und mit den verbliebenen Erdbeeren, Kokosraspel und halben Kokospralinen dekorieren. Mindestens 60 Minuten kalt stellen.



## RAFFAELLO-DESSERT mit Erdbeeren

### Für 6-8 Dessertgläser

- 100 g Raffaello
- sowie Raffaello zum Dekorieren
- 250 g Frischkäse
- 1 Pck. Vanillezucker
- 200 ml Sahne
- 2 Esslöffel Zucker
- 500 g Erdbeeren

### Zubereitung

#### Schritt 1

Die Raffaellos zusammen mit dem Frischkäse in einen Mixer geben und alles fein zerkleinern und vermischen.

#### Schritt 2

Die Schlagsahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Raffaellocreme heben. Bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

#### Schritt 3

Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Die Beeren mit dem Zucker in einen Topf geben, pürieren und aufkochen lassen. Unter Rühren 10 Minuten köcheln und dann komplett auskühlen lassen.

#### Schritt 4

Dessertgläser zur Hälfte mit der Creme füllen, dann Erdbeerkompott darauf und das Kompott mit Creme bedecken. Mit Erdbeeren verzieren und direkt servieren.

Tipp: Natürlich kannst du die sahnige Raffaello-Creme auch mit anderen Früchten kombinieren – ganz wie du es möchtest!

# ERDBEER TIRAMISU



## Für 4 Portionen

- 300 g frische Erdbeeren
- 60 g Puderzucker
- 240 g Mascarpone
- 120 ml Schlagsahne
- 80 ml kalten Espresso
- 4 EL Rum
- 18 Löffelbiskuits
- Backkakao zum Bestäuben

## Zubereitung

### Schritt 1

Als Erstes den Espresso zubereiten und etwas abkühlen lassen. Nun die Erdbeeren waschen, von den Blättern befreien und halbieren und vierteln. Ein paar ganze Beeren zum Dekorieren aufbewahren.

### Schritt 2

Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Anschließend die Sahne mit der Mascarpone mit einem Handrührgerät verrühren, bis eine glatte Masse entstanden ist.

### Schritt 3

Zum Schichten einen geeigneten Behälter, wie zum Beispiel eine kleine Auflaufform, bereitstellen. Zuerst 9 Löffelbiskuits in der Form platzieren und mit der Hälfte des kalten Essentos und der Hälfte des Rums beträufeln. Die halbierten Erdbeeren darauf legen und die Hälfte der Mascarpone-Creme auf den Früchten verteilen. Darauf die restlichen Biskuits, Flüssigkeiten und Creme schichten und am Ende, wer möchte, noch mit etwas Kakaopulver bestäuben. Sollte ca. 2 Stunden kalt stehen!



# Impressum

## Redaktion:

Chefredaktion Diana Crocenzi, WEBEDIA GMBH  
Cuvrystraße 3-4 10997 Berlin  
Geschäftsführer: Marc-Andreas Albert  
Amtsgericht: Charlottenburg, Berlin  
HRB 114531  
USt-ID-Nr. DE264913326

Verantwortlich für das Angebot:  
gemäß § 5 Telemediengesetz  
sowie § 55 Abs. 1 Rundfunkstaatsvertrag:

MediaMarkt E-Business GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl

Eingetragen im Handelsregister des Amtsgerichts  
Ingolstadt unter HRB 3479; USt ID: DE233830101

Gerne können Sie sich mit uns in Verbindung setzen:

E-Mail: [koch-mit@mediamarkt.de](mailto:koch-mit@mediamarkt.de)  
Fax: +49 (841) 634 - 1179

Verantwortlich gemäß § 55 Abs. 2 Rundfunkstaatsvertrag:

Jörg Bauer, Christoph Geiselmayer, Florian Gietl,  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Jugendschutzbeauftragter gemäß § 7 JMStV ist Herr Joo Straßburger.

Für Fragen zum Jugendschutz kontaktieren Sie uns gern per

E-Mail an [Jugendschutz@media-saturn.com](mailto:Jugendschutz@media-saturn.com)

Vertrieb und Marketing [koch-mit.de](http://koch-mit.de)

Jörg Bauer, Geschäftsführer MediaMarkt E-Business GmbH

Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt

Alle Rezepte sind Eigentum von Koch-Mit.de. Dieses Dokument ist nur für den privaten Gebrauch bestimmt und darf nicht vervielfältigt werden.



## Bildquellen:

Coverbild, Seiten 1+2: @istetiana  
Seite 3+4: @istetiana  
Seite 5: @scerpica  
Seite 6: @JoannaTkaczuk  
Seite 7: @JackStock  
Seite 8: @belindi  
Seite 9: @Printemps  
Seite 10: @JackStock  
Seite 11+12: @olyina