



## ***Beerige Rezepte*** **Süßes mit Saisonobst**

## **INHALT**

01. Stachelbeerkuchen mit Baiser
02. Himbeer-Tiramisu
03. Mini-Pavlova mit frischen Beeren
04. Rote Grütze
05. Brombeer-Streuselkuchen
06. Himbeereis ohne Eismaschine

---

Im Sommer gibt es frische Beeren an jeder Ecke. Mit den leckeren Früchtchen kann man nicht nur backen sondern auch Desserts zubereiten. Süße Rezepte mit Himbeeren, Stachelbeeren, Brombeeren und Co. warten in diesem Rezeptheft auf dich.

**Koch-Mit wünscht guten Appetit!**

# STACHELBEER- KUCHEN MIT BAISER



## Für 26cm Ø Springform

### Zutaten

- 200 g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 2 Eier
- 500 g frische Stachelbeeren
- 100 g Butter, weich
- 225 g Zucker
- 1 Pck. Vanille-Zucker
- 50 ml Milch
- 1 Prise Salz

## Zubereitung

### Schritt 1

Stachelbeeren waschen und zum Trocknen auf ein Küchentuch legen. Den Ofen auf 200° Ober- und Unterhitze vorheizen.

### Schritt 2

Trenne die Eier, das Eiweiß benötigen wir später noch. Eigelb mit Mehl, Backpulver, Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Gib den Teig in eine eingefettete Springform und streue dann die Stachelbeeren darüber.

Den Kuchen für rund 30 Minuten backen.

### Schritt 3

Das Eiweiß in einer Schüssel mit einer Prise Salz steif schlagen, währenddessen 125 g Zucker hineinrieseln lassen. Nach den 30 Minuten Backzeit, den Eischnee auf dem Kuchen verteilen.

Die Hitze im Ofen auf 180° reduzieren und den Kuchen für weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis die Baiserschicht leicht bräunlich ist.



## Himbeer-Tiramisu das Sommerdessert

### Für 4 Portionen Zutaten

- 200 g Löffelbiskuits
- optional: 1 EL Himbeergeist
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 2 TL Zitronensaft
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150 g Sahne
- 400 g Himbeeren

### Zubereitung

#### Schritt 1

Wasche die Himbeeren und lass sie abtropfen. Vier Gläser zum Anrichten bereit stellen. Zerbrösele die Löffelbiskuits und verteile die Hälfte auf die Gläser.

Optional: Beträufle die Biskuitbrösel mit Himbeergeist.

#### Schritt 2

Für die Creme verrührst du Mascarpone mit Magerquark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft. Anschließend schlägst du die Sahne steif und hebst sie vorsichtig unter die Creme.

#### Schritt 3

Dann gibst du eine Lage Creme auf die Keksbrösel in den Gläsern, darauf kommt eine Schicht Himbeeren. Das Ganze wiederholst du nun noch einmal: Verteile erst die restlichen Löffelbiskuits, dann die Creme und abschließend die übrigen Himbeeren auf die Gläser.

#### Schritt 4

Jetzt wandert das Dessert für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank. Vor dem Servieren kannst du das Tiramisu noch mit etwas Puderzucker bestäuben.



## Mini-Pavlova mit frischen Beeren

### Für 4 Stück Zutaten

- 8 Eiweiß
- 250 g Zucker
- 1 TL Essig
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Pck. Vanillezucker
- 250 g Blaubeeren
- 250 g Erdbeeren

### Zubereitung

#### Schritt 1

Den Backofen auf 130°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eiweiße in eine große Schüssel geben und steif schlagen. Sobald die Masse anfängt fest zu werden, den Zucker nach und nach einstreuen und so lange schlagen, bis er sich komplett aufgelöst hat. Zum Schluss den Essig unterrühren und so lange weiter schlagen, bis sich feste Spitzen bilden.

#### Schritt 2

Mit einem Esslöffel jetzt jeweils ¼ der Masse möglichst rund auf das Backpapier bringen. Zum Schluss sollte man 4 Kreise aus Eiweißmasse haben. Dann mit dem Löffelrücken in der Mitte etwas eindrücken, da kommt später die Füllung rein. Bei 130°C für 30 Minuten backen.

#### Schritt 3

Die Beeren waschen und abtropfen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Die Pavlova aus dem Ofen nehmen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Zum Schluss mit der Sahne befüllen, dann die Beeren darauf verteilen.



## Rote Grütze selber machen

### Zutaten

- 500 g Beeren (rote, gelbe, grüne – ganz wie du willst)
- 175 ml Kirschsafte (Oder ein anderer Saft)
- 2 EL Zucker
- 15 g Speisestärke
- 1 EL Vanillezucker
- Etwas Zitronensaft

### Zubereitung

#### Schritt 1

Wasche die Beeren. Verrühre Zucker, Vanillezucker und die Speisestärke mit 5 EL Saft. Den übrigen Saft in einen Topf füllen und aufkochen lassen. Nun die Stärke-Zucker-Mischung hinzugeben und erneut zum Kochen bringen. 1 Minute bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dabei die ganze Zeit rühren!

#### Schritt 2

Die Früchte in den angedickten Saft geben und noch einmal aufkochen. Danach den Herd wieder auf mittlere Stufe stellen und für 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Jetzt kannst du probieren, ob dir die Mischung zu süß oder zu sauer ist und entweder mehr Zucker oder Zitronensaft hineingeben.

#### Schritt 3

Fülle den Beerenmix nach dem Abschmecken in eine Schüssel oder ein ähnliches Gefäß. Natürlich kannst du sie auch wie Marmelade einkochen.

Serviere die Grütze, wenn sie abgekühlt ist, mit etwas Vanillesauce.

## Brombeer- Streuselkuchen

### Für 20 cm Ø Kuchenform Zutaten

- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 170 g Butter
- 1 Ei
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 150 g griechischer Joghurt
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1/2 Teelöffel Natron
- 1 kleine Prise Salz
- 200 g frische Brombeeren
- 60 g Puderzucker

### Zubereitung

#### Schritt 1

Brombeeren waschen und abtropfen lassen. Den Backofen auf 180° Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Streusel 100 g Zucker, 100 g Mehl und 90 g Butter miteinander vermengen und zerkrümeln.

#### Schritt 2

Für den Kuchenboden 80 g weiche Butter und 100 g Zucker verrühren, bis eine schaumige Masse entstanden ist. Das Ei unterrühren. 1 EL Zitronensaft und Joghurt untermischen.

#### Schritt 3

200 g Mehl, Backpulver, Natron und Salz miteinander vermengen. Die trockenen Zutaten zur Buttermasse geben und alles verrühren bis eine glatte Masse entstanden ist.

#### Schritt 4

Circa 2/3 des Teigs in die Kuchenform geben und Brombeeren darauf verteilen. Restlichen Teig darauf geben und Streusel darauf verteilen. Bei 180°C für 45 Minuten backen.

#### Schritt 5

Kuchen etwas auskühlen lassen. Puderzucker mit 2 EL Zitronensaft glatt rühren und über den Kuchen gießen.

# HIMBEEREIS

## OHNE EISMASCHINE



### Zutaten

- 200 g Zucker
- 4 Eigelb
- 400 ml Konditorsahne
- 300 g Himbeeren
- Eine Vanilleschote

### Zubereitung

#### Schritt 1

Zucker zusammen mit dem Eigelb in eine Schüssel geben. Ein Wasserbad aufsetzen und die Eimasse darüber mit einem Handrührer cremig rühren.

In eine zweite Schüssel geben wir die Konditorsahne und geben das Mark der Vanilleschote hinzu.

#### Schritt 2

Die Himbeeren pürieren und wenn du magst, durch ein Sieb streichen, damit die Kerne entfernt werden.

#### Schritt 3

Nun zuerst die Eimasse unter die Sahne heben und anschließend das Himbeerpüree hinzufügen. Alles gut vermischen, dann in ein gefriergeeignetes Behältnis geben und ab damit ins Gefrierfach. Das Eis nun alle 60 Minuten einmal kräftig durchrühren, während es für 4-5 Stunden gefrieren muss.





# Impressum

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

MMS E-Commerce GmbH  
Wankelstraße 5, 85046 Ingolstadt  
Geschäftsführer: Jörg Bauer, Giuseppe Cunetta  
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, Giuseppe Cunetta  
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

Jörg Bauer, Geschäftsführer MMS E-Commerce 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:

Seite 1+2: [@stock.adobe.com/zadorozhna](https://stock.adobe.com/zadorozhna)

Seite 3+4: [@stock.adobe.com/efstudioart](https://stock.adobe.com/efstudioart)

Seite 5: [@stock.adobe.com/bondarillia](https://stock.adobe.com/bondarillia)

Seite 6: [@stock.adobe.com/dusk](https://stock.adobe.com/dusk)

Seite 7: [@stock.adobe.com/KathleenRekowski](https://stock.adobe.com/KathleenRekowski)

Seite 8: [@Koch-Mit](https://www.koch-mit.de)

Seite 9+10: [@stock.adobe.com/scerpica](https://stock.adobe.com/scerpica)

Seite 11+12: [@iStock.com/Bojsa65](https://iStock.com/Bojsa65)