

Waiblinger Wochenmarkt
Erdbeerliebe





Tipp & Rezept vom
Wochenmarktstand
Querbeet

Erdbeer-Kuppeltorte

Zutaten

1,5kg	Erdbeeren
1	Tortenboden (Biskuit)
1kg	Magerquark
250g	Zucker
3Pck.	Gelatine (Sofort-)
500ml	Sahne
2Pck.	Vanillezucker
2Pck.	Sahnesteif
	Öl



Zubereitung

1,5 kg Erdbeeren waschen, säubern und halbieren - am besten große Erdbeeren. Eine große Plastikschüssel mit neutralem Öl einpinseln. Die Schüssel nun mit den halbierten Erdbeeren auslegen. Die Schnittfläche haftet durch das Öl an der Schüsselwand recht gut! Evtl. den Biskuitboden nach Größe der Schüssel zurechtschneiden.

Den Magerquark mit etwas kohlensäurehaltigem Mineralwasser aufrühren, das macht ihn fast so fein wie Sahne. Dann den Zucker unterrühren. Die restlichen (rund 500 g) Erdbeeren pürieren und in die Quarkmasse einrühren. Das Gelatine-fix (3 Päckchen à 2 Beutelchen) zugeben und gut verrühren. Die süße Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und in die Erdbeer-Quark-Mischung geben, unterheben. Nun vorsichtig in die mit Erdbeeren ausgelegte Schüssel fließen lassen, den Biskuitboden obenauf legen und sanft andrücken.

Mit Folie abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Torte vorsichtig auf eine Kuchenplatte stürzen, indem man die Schüssel etwas eindrückt oder zieht, damit Luft zwischen Torte und Schüssel kommt, und die Erdbeertorte herausflutschen kann.



Tipp & Rezept von
Koffer.com

Erdbeer-Mandeltorte

Zutaten

2	Eier
100g	Zucker
1 Pk.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
100g	Mehl
30 g	gemahlene Mandeln
0,5 TL	Backpulver
3 EL	Milch
80g	Mandelblätter
7 Blatt	weiße Gelatine
800g	Erdbeeren
100g	Rohrzucker
250g	griechischer Joghurt
300g	Sahne
4 EL	Puderzucker
2	Stiele Zitronenmelisse

Zubereitung

Butter, 50g Zucker, Vanillezucker und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. Eier trennen. Das Eigelb nach und nach dazugeben. In einer zweiten Schüssel das Mehl, die Mandeln und das Backpulver vermischen. Diese Mischung abwechselnd mit Milch unter die Buttermasse mischen.

Den Teig in die Springform auslegen. Nun das Eiweiß mit Salz und nach und nach mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen. Die Masse wird nun auf den Teig verstrichen. 40g Mandelblätter gleichmäßig über die Mischung verteilen und in den 175 °C vorgeheizten Ofen für 20-30 min backen. Danach den Kuchen aus dem Ofen holen und nach ca. 10 min. diesen von der Springform lösen.

Währenddessen für die Creme die Gelatine in Wasser einlegen. Die Erdbeeren putzen und ca. 250g grob schneiden und mit Rohrzucker pürieren. Die Restlichen Früchte Kalt stellen. In einer Schüssel den Joghurt mit Erdbeer-Püree vermengen. Gelatine gut ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze erwärmen und auflösen.

EL der Erdbeercreme verrühren, dann in die restliche Masse geben und vermengen. Nun für ca. 15 Min in den Kühlschrank stellen. Sahne währenddessen steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt die Sahne unterheben.

Den Teig und den Tortenring wieder herumsetzen. Nun die Creme auf den Boden streichen und für weitere 4 Std. kühl stellen. Danach die restlichen Erdbeeren je nach Größe halbieren. Den Tortenring wieder vorsichtig von der Form lösen und mit den restlichen Erdbeeren dekorieren. Die Mandelblätter in einer Pfanne ohne Fett erhitzen. Puderzucker drüberstreuen und karamellisieren lassen. Die Torte vor dem Servieren mit Mandeln und Minze Blättern dekorieren.



Tipp & Rezept von der
ADTV-Tanzschule
fun&dance

Erdbeer-Spargel-Crumble mit Vanilleeis

Zutaten

250 g		Erdbeeren
250 g		Spargel, grün
20	ml	Grand Marnier
etwas		Zitronensaft
etwas		Puderzucker
1 EL		Butter
2 EL		Zucker
		Zimtpulver
1/2	TL	Maisstärke
		Butter für die Form
50 g		Mehl
25 g		Mandeln/Haselnüsse (gemahlen)
40 g		Butter
2 EL		Zucker
1 TL		Backpulver (gestrichen)
		Vanilleeis

Zubereitung

Für den Erdbeer-Spargel-Crumble vom Spargel das holzige untere Stück entfernen. Den Spargel schälen. In einem Topf reichlich Wasser aufsetzen. 2 EL Kristallzucker und 1 EL Butter zugeben und den Spargel ca. 3 Minuten bissfest garen. Herausheben und gut abtropfen lassen. Dann in kleine Stücke schneiden.

Von den Erdbeeren den Stielansatz entfernen, kleinwürfelig schneiden und mit Grand Marnier, einem Spritzer Zitronensaft sowie Puderzucker nach Bedarf vermengen. Mit Zimt abschmecken und kurz ziehen lassen.

Für den Crumble die kalte Butter in kleine Stückchen schneiden und mit Mehl und Mandeln, 2 EL Kristallzucker sowie Backpulver gut vermengen und zwischen den Fingern kleinere Bröckchen formen. Die Masse sollte nicht zu fein werden.

Die Erdbeeren abgießen und den Saft auffangen. Die Maisstärke in etwa 2 - 4 cl Saft glattrühren. Unter die Erdbeeren rühren und mit dem Spargel vermengen. Eine größere Form oder mehrere kleinere Formen mit flüssiger Butter ausstreichen, die Erdbeer-Spargel-Masse einfüllen und mit Streusel bedecken. Im gut vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen. Mit Vanilleeis servieren.



Tipp & Rezept vom
Wochenmarktstand
Hofmarkt Schmid

Joghurtmousse mit Erdbeeren und Rhabarbergranite

Zubereitung Mousse

800g	Joghurt
250g	halbsteif geschlagene Sahne
10 Blatt	Gelatine
300g	Erdbeeren gewürfelt
1	Limettenabrieb
100g	Zucker

Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und in den Joghurt unter ständigem Rühren einarbeiten. Den Zucker und den Limettenabrieb hinzugeben und die halbsteife Sahne unterheben. Zum Schluss die Erdbeeren dazu geben und das Mousse in eine vorbereitete Form geben und über Nacht im Kühlschrank auskühlen lassen.

Zubereitung Rhabarbergranite

250g	Rhabarbersaft
100g	Läuterzucker
100g	Rhabarber
150g	Cidre
1	Zitronensaft

Alle Zutaten mixen und durch ein feines Sieb geben. Das Granite einfrieren und während des Gefrierens immer wieder mit einer Gabel aufbrechen, sodass ein schönes Granite entsteht.

Einen Teil der Erdbeeren lauwarm marinieren (z.b. in Cidre). Die restlichen Erdbeeren als Deko verwenden und das Dessert schön anrichten (kann auch super in einem Glas oder ähnlichem Serviert werden



Tipp & Rezept vom
Wochenmarktstand
b:OHNE -
Unverpackt

Erdbeer-Dessert mit Granola

Zubereitung

300g Erdbeeren
50g Joghurt
50g Quark
1 TL Bourbon-Vanillezucker
100g 5-Korn-Granola

Die Erdbeeren waschen und eine Weile abtropfen lassen. Die Früchte vom Grün befreien und in die gewünschte Größe teilen.

Die Creme ist schnell zubereitet, indem Quark und Joghurt mit dem Vanillezucker vermengt werden. Das Ganze eine Weile ziehen lassen, damit sich der Bourbon-Vanillezucker auflösen kann.

Das 5-Korn-Granola wie unten beschrieben backen und vollständig auskühlen lassen.

Zunächst das 5-Korn-Granola hauchdünn auf den Boden der Gläschen geben, dann eine Schicht Erdbeeren darauf verteilen. Mit je einer Schicht Joghurt-Quark-Creme, Erdbeeren und Granola weitermachen. Einen Kleks der Joghurt-Creme in die Mitte setzen und diesen mit Erdbeeren verzieren. Das Finale bilden feine Granola-Streusel. Da sagen wir b:OHN Appetit, lassen Sie es sich schmecken.

5-Korn-Granola

300g 5-Korn-Flocken
80g Sonnenblumenkerne
60g grob gehackte Mandeln
60ml Sonnenblumenöl
60ml Honig o. Ahornsirup
2-3 EL Mandelmus

Anleitung: Den Backofen auf 150 °C vorheizen.

Alle trockenen Zutaten abwägen und in einer großen Schüssel vermengen. Sonnenblumenöl, Honig und Mandelmus als letztes hinzufügen und alles mit einem Löffel vermischen. Die Masse auf einem Backblech mit Backpapier flach verstreichen und im Backofen 25-30 Minuten backen. Nach 15 Minuten Masse wenden. Das Granola auf dem Backblech auskühlen lassen.

In Vorbereitung auf unsere Marktmorgen bereiten wir uns dieses Granola-Frucht-Dessert nur mit Joghurt anstelle der Joghurt-Quark-Creme bereits am Abend vor und haben morgens nur noch einen Schluck Milch (alternativ Hafermilch) hinzuzufügen. Schwupps und fertig. Fit für den Markttag.



Bestelltipps bei
Restaurant Divino



Tipp & Rezept vom
Wochenmarktstand
**Obst- und Weinbau Reiner
Medinger**

Erdbeer-Quark-Sahnetorte

Zutaten

750g Erdbeeren
50g Zucker

Für den Teig

6 Eier
200g Zucker
Einige Tropfen Mandelaroma
1 Pck. Vanillezucker
150g Mehl
½ Pck. Backpulver

Creme

2 Bio Zitronen
6 Blatt weiß Gelatine
4 Eigelb
150g Puderzucker
500g Magerquark
500g Sahne

Zubereitung

Eier Trennen. Eiweiße mit 2 EL kaltem Wasser steif schlagen. Eigelbe mit Zucker, Mandelaroma und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver sieben, nach und nach Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen. Auf mittlerer Schiene 20-25 min backen. Danach herausnehmen und abkühlen lassen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Für die Creme 1 Zitrone heiß abbrausen und trocken reiben. 1 TL Schale abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe mit Puderzucker in einer Schüssel über einem Wasserbad dick schaumig schlagen. Gelatine ausdrücken, unter die Eimasse rühren bis sie gelöst ist. Dann mit Zitronenschale und -saft mischen und in die Eicreme verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Erdbeeren abbrausen, putzen und zwei Drittel in kleine Würfel schneiden. Die Würfel locker in die Creme unterheben. Den ersten Biskuitboden in eine Springform setzen. Ein Drittel der Erdbeercreme darauf verteilen. Den zweiten Boden darauflegen und das zweite Drittel der Creme verstreichen. Mit dem dritten Boden abdecken und die restliche Creme locker darauf streichen. Ca. 3 Std. kalt stellen. Danach die Springform entfernen und die restlichen Erdbeeren halbieren und auf der Torte verteilen.



**Tipp von Wochenmarktstand
Ingo's mobiler coffeedream**

Einen leckeren Vanillepudding gut abgekühlt (bis sich eine schöne Haut gebildet hat), dann einen kalten Eiscrème Kaffee darüber. Halbierte Erdbeeren darauf garniert und diese dann mit einem Creme Erdbeer-Likör übergossen - Traumhaftes Hüftgold!!



Tipp & Rezept vom
Wochenmarktstand
Thermomix

Erdbeerchutney

Zutaten

800g Erdbeeren, halbiert
120g Himbeeressig
350g Gelierzucker 2:1
2 ½ TL Salz
1 TL Grüner Pfeffer, eingelegt
200g rote Zwiebeln, halbiert, in dünnen Ringen (5 mm)
20 Blätter Basilikum, in Streifen geschnitten

Zubereitung

Erdbeeren, Himbeeressig, Gelierzucker, Salz und grünen Pfeffer in den Mixtopf geben und 3 Sek./Stufe 4 zerkleinern.

Zwiebeln zugeben, anstelle des Messbechers Gareinsatz als Spritzschutz auf den Mixtopfdeckel stellen und 20 Min./95°C/linkslauf/Stufe 2 kochen.

Basilikum zugeben, mit dem Spatel unterrühren, Chutney in 4 heiß ausgespülte Schraubgläser füllen, abkühlen lassen und Erdbeerchutney z.B. zu gegrilltem Fleisch servieren.



Tipp & Rezept vom
Wein im Rosenladen
Waiblingen

Erdbeerbowle

Zutaten

- 2kg Erdbeeren
- 2 Flaschen Weißwein Rosé Weingut Beurer oder Riesling „mal anders“ -
- 2 Flaschen Sekt Muskattrollinger Sekt Weingut Siegloch
- 2-3 Zitronen /
- 10 Blätter Minze (optional) und/oder Waldmeister
optional zum Süßen – Holunderblütensirup

Zubereitung

Zitronen waschen, in kleine Stücke oder dünne Scheiben schneiden und zu den Erdbeeren geben.

Minze kurz abspülen und ebenfalls ins Bowle-Gefäß geben. Sirup unter die Früchte mischen. Nun die Früchte mit Wein aufgießen und für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die Bowle kurz vor dem Servieren mit Sekt aufgießen und dann heißt es auch schon: Cheers!



Wein & Tee Lädle
Erdbeer-Liquor
0.4l

Tipp & Rezept von
Wein & Tee Lädle
Waiblingen

Erdbeer-Limes Likör mit Sekt

Versuchen Sie mal grünen Salat mit frischen Erdbeeren und einem Dressing aus unserem Erdbeer-Aperitif-Essig mit Haselnussöl. Auch lecker: lauwarmer, weißer Spargel mit Erdbeerscheiben und Erdbeer Aperitif/Haselnussöl

Wie wäre es mit Erdbeeren im Tee? Leckere Erdbeertees in verschiedenen Varianten. Mild, kräftig, mit Sahne oder Rhabarber als Früchtetee, Schwarztee, Rotbusch oder Grüntee.

Das gibt es alles im Wein & Tee Lädle in Waiblingen



Tipp vom
Wochenmarktstand Mandelhandel
www.mandelhandel-shop.company.site





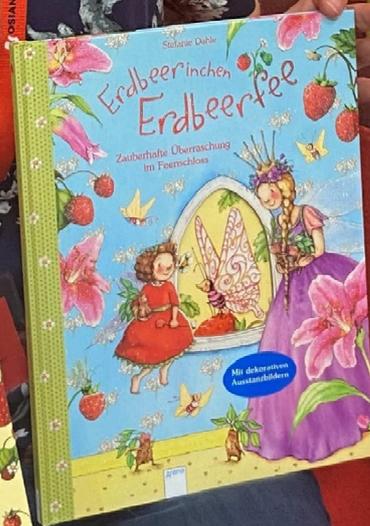
Alter Gummistiefel:
Pflanztipp vom
Wochenmarkt



Buchtipps von der Buchhandlung Taube.

Die Eis-Bibel, Ein Buch über fruchtige Eisvariationen von Yüksel Saier

Erdbeerversprechen, Ein Roman von Manuela Inusa



Buchtipps von Osiander.
Erdbeerinchen Erdbeerfee,
Kinderbücher von Stefanie Dahle

Waiblinger Erdbeerwegweiser



Alle Rezepte und Bilder stammen von den einzelnen Einzelhandelsgeschäften oder Marktbeschickern.

Ein Projekt der WTM GmbH