



KW 25/2016

## Erdbeer-Melonen-Smoothie

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdbeeren, 4 Stängel Minze, ca. 500 g Honig- oder Wassermelone, 200 ml Apfelsaft, 2 EL Honig oder ein beliebiger Sirup (z. B. Holunderblütensirup), 10 Eiswürfel

### Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein würfeln. Die Minze abbrausen und trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken. Das Melonenstück und evt. von den Kernen befreien. Die Melone schälen und ebenfalls klein würfeln. Die Erdbeeren, die Minze und die Melone mit dem Apfelsaft, dem Honig oder Sirup, 1/4 l Wasser und den Eiswürfeln in einen Mixer geben und kräftig durchmixen, bis sich die Eiswürfel fast aufgelöst haben.

## Erdbeeren mit Holunderblütensauce

### Zutaten für 4 Personen:

250 g Erdbeeren, 70 g Mehl, 1/2 TL Vanillepulver, 1 EL Zucker, Salz, 1 Ei, 70 g Sahne, 40 g Mandelblättchen, 3 Eigelb, 75 ml Holunderblütensirup, 1/2 TL Vanillepulver, 5 EL Orangensaft, 2 EL Zitronensaft, ca. 3/4 l Sonnenblumenöl zum Frittieren

### Zubereitung:

Für die Erdbeeren die Beeren waschen und abtrocknen. Mehl, Vanillepulver, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Ei und Sahne hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Das Öl zum Frittieren in einem kleinen Topf langsam erhitzen.

Für die Sauce die Eigelbe, Sirup, Vanillezucker, Orangen- und Zitronensaft in eine Metallschüssel geben und über einem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen zu einer hellcremigen Masse aufschlagen. Die Sauce warm halten. Die Mandelblättchen auf einen Teller geben und grob zerbröseln. Die Erdbeeren bis zu den Kelchblättern in den Teig tauchen und etwas abtropfen lassen, in den Mandelblättchen wälzen und vorsichtig in das heiße Öl geben. In 1-2 Min. goldgelb frittieren, mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Sauce noch einmal aufschlagen, auf Teller verteilen und die Erdbeeren darin anrichten.

## Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdbeeren, 2 EL Zucker, 200 g Cantuccini (ital. Mandelkekse), 5 EL Orangensaft, 250 g Frischkäse, 250 g Quark, 75 g Puderzucker, 300 g Sahne.

### Zubereitung:

Die Erdbeeren entkelchen, waschen in Scheiben schneiden und mit dem Zucker vermischen.

Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit Orangensaft vermischen. Nach Belieben einige Brösel für die Deko beiseitelegen.

Den Frischkäse mit Quark und Puderzucker glatt rühren. Die Sahne steif schlagen. Die Quarkcreme löffelweise unter die Sahne rühren.

In eine große Glasschüssel, Creme, Cantuccini und Erdbeeren schichtweise einfüllen. Mit Creme abschließen.

Das Tiramisu mit den Cantuccini-Bröseln und nach Belieben den Minzeblättchen dekorieren.

**Wir wünschen Guten Appetit!**

**Ihr Team vom Gärtnerhof Callenberg**

Gärtnerhof Callenberg, Callenberg 12a, 96450 Coburg

Inh.: Dietrich u. Friederike Pax

Tel.: 09561/62623, Fax: 09561/235777, Mail: [bestellung@gaertnerhof-callenberg.de](mailto:bestellung@gaertnerhof-callenberg.de)

D-037 Öko-Kontrollstelle Ust.-Nr. DE 224708876

[www.gaertnerhof-callenberg.de](http://www.gaertnerhof-callenberg.de)

Bankverbindung: GLS Bochum Konto: 6007291100 BLZ: 43060967