

GRATIS!

EDEKA ERDBEER GENUSS

EINFACHE ERDBEER REZEPTE

mit Videos zum
Nachmachen! ➔

TIPPS & TRICKS

Erdbeerkonfitüre
selbst machen!

Wir ♥ Lebensmittel.





Sie sind aromatisch, saftig, süß und dazu echte Vitaminbomben. Und wer kann schon ihrer verführerischen roten Farbe widerstehen? Ganz klar, die Rede ist von der Erdbeere, die völlig zurecht Königin des Gartens genannt wird.

Ob pur, mit Schlagsahne, als köstlicher Kuchen, eingemacht oder als eine von schier unendlichen Dessertvariationen – die Erdbeere macht immer eine gute Figur. Entdecken Sie Rezepte, Tipps und Fakten rund um die süße Frucht.

Und wie mögen Sie Ihre Erdbeeren am liebsten? Direkt aus der Region, in Bio-Qualität oder zum attraktiven Angebotspreis? Bei EDEKA ist für alle Erdbeerliebhaber immer das Richtige dabei. Und alle Zutaten für Ihr Lieblingsrezept finden Sie bei uns natürlich auch.

Viel Spaß beim Entdecken und Genießen!

ERDBEER TIRAMISU

- 1** Espresso aufbrühen und abkühlen lassen. Die Erdbeeren vom Grün befreien, waschen und in Scheiben schneiden.
- 2** Mascarpone, Quark und Zucker miteinander verrühren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, Mark auskratzen und in die Creme einrühren.
- 3** Den Löffelbiskuit einzeln in Espresso eintauchen und in einer viereckigen Form auslegen. Creme darüber geben, mit Erdbeeren bedecken. Erneut mit Espresso getränkte Löffelbiskuits auflegen. Mit Creme & Erdbeeren bedecken.
- 4** Vollkornkekse grob zerbröseln und auf den Erdbeeren verteilen. Tiramisu für eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Mit frischer Minze garniert servieren.



EDEKA Bio Espresso
gemahlen, 250 g Packung



EDEKA Originale Savoiardi Ital. Löffelbiskuit
400 g Packung



EDEKA Mascarpone
Friskäse nach italienischer Art, 82% Fett i. Tr., wärmebehandelt, 250 g Becher

ZUTATEN FÜR DIE CREME

500 g	Erdbeeren
250 g	Mascarpone
250 g	Quark, 20% Fett in Tr.
100 g	Zucker
1	Vanilleschote

FÜR DEN BISCUIT-BODEN

20	Löffelbiskuit
200 ml	Espresso

FÜR DEN BELAG

50 g	Vollkornkekse
etwas	Minze zur Deko



Fruchtig & vegan: Die Foodbloggerin @trickytime zeigt Ihnen eine leckere vegane Erdbeertiramisu-Alternative im Glas!



ERDBEER FAKTEN



Schon gewusst? Die Foodbloggerinnen @epifood haben clevere Tipps & Tricks rund um die Erdbeere für Sie!



1
Erdbeeren sind keine Beeren, sondern Sammelnussfrüchte!

3
Die Erdbeere ist die einzige Frucht, deren Samen außen liegen!

5
Aufgrund ihrer namentlichen Herkunft „Fragaria x Ananassa“ wurde die Erdbeere in Österreich früher Ananas genannt!

2
Erdbeeren haben mehr Vitamin C als Zitronen oder Orangen!

4
3,6 kg frische Erdbeeren verspeist ein Deutscher pro Jahr!



TIPP:
Perfekt für den Sommer sind die Erdbeereiswürfel. Hierfür können Sie Erdbeeren in Stücke schneiden und mit Wasser einfrieren. Anschließend mit einem kühlen Getränk als Erfrischung genießen.

ERDBEER KUCHEN



- 1 Zucker, Butter, Mehl, Salz, Vanillearoma und Eigelb kneten bis ein homogener Teig entsteht. Kurz kühl stellen. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
- 2 Die Tarte-Form einfetten und bemehlen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, in die Tarte-Form legen. Für 20 Minuten backen. Anschließend gut abkühlen lassen.
- 3 Für die Creme eine halbe Tasse Milch beiseitestellen, den Rest in einen Topf geben. Speisestärke und Zucker mit der Milch in der Tasse verrühren. Eigelb unterrühren. Milch im Topf erhitzen und Mark der Vanilleschote hinzugeben. Stärke-Zucker-Ei-Mischung in den Topf geben, unterrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.
- 4 Die Sahne steif schlagen und unter abgekühlten Pudding rühren. Den Kuchenboden mit der Creme und in Streifen geschnittenen Erdbeeren belegen. Mit Puderzucker bestreuen.



Hier geht's zum Rezeptvideo!



EDEKA Zuhause Tortenheber
2 in 1



Gut&Günstig Kuchengabeln
3er Packung



Dr. Oetker Vanillezucker
Dr. Oetker Original Backin

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

70 g	Zucker
140 g	Butter
240 g	Mehl
Prise	Salz
1 TL	Vanillearoma
1	Eigelb

FÜR DIE PUDDINGCREME

500 ml	Milch
50 g	Speisestärke
50 g	Zucker
1	Eigelb
1	Vanilleschote
200 ml	Sahne

FÜR DEN BELAG

700 g	Erdbeeren
etwas	Puderzucker



EDEKA Bio WWF Schlagsahne
200 g Becher



EDEKA Bio WWF Weizenmehl
Typ 550, 1 kg Packung



EDEKA Bio Sauerrahmbutter
250 g Packung

VEGANE VARIANTE

- 1 Mehl, Stärke und Backpulver in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Vanillezucker, Salz vermischen. Öl & Wasser zugeben, mit dem Handrührgerät auf kleiner Stufe zügig verrühren. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze (Umluft 160°C) vorheizen. Ofenform mit Öl einfetten.
- 2 Teig in die Form geben und 25–30 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Backform wieder um den Teig schließen.
- 3 Vanillepuddingpulver mit 2 EL Zucker mischen und nach Packungsanleitung mit Sojadrink zubereiten. Vanillepudding auf abgekühlten Tortenboden gießen und glattstreichen. Kurz abkühlen lassen. Erdbeeren waschen, in Scheiben schneiden und beliebig verteilen.
- 4 Tortenguss mit 2 EL Zucker, 250 ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Im Kühlschrank kaltstellen.



EDEKA reines Rapsöl
750 ml Flasche



EDEKA Zuhause Küchenwaage
wiederaufladbar



OATLY Hafer Cuisine
verschiedene Sorten,
250 ml Packung



Dr. Oetker Tortenguss
verschiedene Sorten

Hier geht's zum Rezeptvideo!



ZUTATEN FÜR DEN TEIG

220 g	Weizenmehl
30 g	Speisestärke
1 Pck	Backpulver
150 g	Zucker
1 Pck	Vanillezucker
1 Prise	Salz
80 ml	Rapsöl
250 ml	Mineralwasser

FÜR DEN BELAG

1 Pck	Vanillepudding
4 EL	Zucker
400 ml	Sojadrink
700 g	Erdbeeren
1 Pck	Tortenguss

AUSSERDEM

etwas	Öl zum Einfetten
-------	------------------



ERDBEER RHABARBER KOMPOTT

- 1 Den Rhabarber waschen und die Schale abziehen. Schalen mit dem Haferdrink aufkochen und 3 Minuten leise köcheln lassen. Währenddessen Rhabarber klein schneiden. Rhabarber-Schale abgießen und Haferdrink auffangen.
- 2 Rhabarber-Stückchen, die beiden Zuckersorten und Holunderbeeren-Getränk mit dem aufgefangenen Haferdrink aufkochen. 5 Minuten köcheln und anschließend etwas abkühlen lassen.
- 3 Erdbeeren klein schneiden, zusammen mit Limettenschale zum Rhabarber geben und vermischen. Servieren Sie dazu je eine Kugel Joghurt-Eis und 2 Vollkornkekse.



EDEKA Limetten
6er Schale, unbehandelt



Rhabarber



SÜDZUCKER Brauner Zucker
500 g Packung



OATLY Haferdrink
2,8% Fett, 1l Packung

ZUTATEN

250 g	Rhabarber
50 ml	Haferdrink
1/2 Pck	Vanillezucker
1/2 EL	Zucker, braun
1 1/2 EL	Holunderbeeren-saft
125 g	Erdbeeren
1/2 TL	unbehandelte Limette (abgeriebene Schale)

DAZU PASST

2	Kugeln Joghurteis
4	Vollkornkekse



ERDBEER PLUNDER

- 1 Ofen auf 200°C Umluft oder 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Pudding nach Packungsanleitung mit 250 ml Milch und 20 g Zucker kochen.
- 2 Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und in 6 gleich große Quadrate schneiden. Bei jedem Teigstück die Ecken zur Mitte falten und leicht andrücken.
- 3 Eigelb mit 1 EL Milch verrühren und den Teig damit bestreichen. Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Plunder für 15 Minuten backen.
- 4 Erdbeeren waschen, putzen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Zucker mischen. Nach dem Backen etwas Pudding auf jedem Stück verteilen, mit Erdbeeren und einer Prise Puderzucker toppen.

ZUTATEN

1/2 Pck	Puddingpulver Vanille
250 ml	Milch
20 g	Zucker
1 Rolle	Blätterteig
1	Eigelb
20 g	Mandelblättchen
150 g	Erdbeeren
1 EL	Zucker
1 EL	Puderzucker



**Bio-Heumilch Bauern
Bio-Heumilch**
3,8% Fett, länger haltbar,
1l Packung



**Tante Fanny
Frischer Butter Blätterteig**
backfertig auf Backpapier,
280 g Packung



**SÜDZUCKER
Feinster Back Zucker**
1 kg Packung



Dr. Oetker Pudding
verschiedene Sorten,
3er Packung



KONFITÜRE SELBST MACHEN



Nicht nur frisch sind Erdbeeren ein Hochgenuss. Wer länger etwas von der süßen Frucht haben möchte, kann sie ganz einfach als Konfitüre haltbar machen! Dazu werden die Erdbeeren mit Gelierzucker gekocht und in sterile Gläser gefüllt. Achten Sie unbedingt auf Sauberkeit und auf das richtige Mengenverhältnis von Obst zu Gelierzucker.

Lust auf etwas Neues? Auch als Konfitüre beweist die Erdbeere ihre Vielseitigkeit. Probieren Sie unser leckeres Rezept für Konfitüre aus Erdbeeren und weißer Schokolade. Der Fantasie und dem Geschmack sind keine Grenzen gesetzt! Verfeinern Sie Ihre Konfitüre mit Vanille, Pfeffer, Chili oder mit mediterranen Kräutern. Einfach ausprobieren und einmachen!

IN 3 SCHRITTEN ZUR KONFITÜRE

- 1** Die Erdbeeren waschen, putzen, würfeln und mit Gelierzucker sowie 5 g Zitronensäure mischen. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2** Die Erdbeer-Zucker-Mischung bei starker Hitze etwa drei Minuten lang unter ständigem Rühren sprudelnd kochen.
- 3** Sofort randvoll in saubere Gläser füllen und fest verschließen. Diese sollten kühl und dunkel gelagert werden, z. B. im Keller.



ALNATURA Zitronensaft
Bio, 0,2 l



Dr. Oetker Gelierzucker
500 g Packung



Dr. Oetker Zitronensäure



Gut&Günstig Einmachgläser
verschiedene Größen

TIPP:

Etwa ein Jahr hält sich eingemachte Konfitüre im verschlossenen Glas. Je mehr Zucker verwendet wird, desto länger ist sie haltbar!

ERDBEER SCHOKO KONFITÜRE

- 1** Erdbeeren in einem Sieb abbrausen oder vorsichtig und nur ganz kurz in lauwarmem Wasser waschen. Dann gut abtropfen lassen.
- 2** Mit einem spitzen kleinen Messer die Kelche entfernen und unschöne Stellen an den Früchten wegschneiden. Erdbeeren dann im Mixer fein pürieren. Schokolade fein hacken.
- 3** Erdbeerpüree mit dem Gelierzucker und dem Zitronensaft in einen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Schokolade unterrühren.
- 4** Heiß in die sauberen Gläser füllen, gut verschließen, auf den Kopf stellen und nach 5–7 Minuten wieder umdrehen.

ZUTATEN

1 kg	Erdbeeren
100 g	Schokolade, weiß
500 g	Gelierzucker
20 ml	Zitronensaft



EDEKA Bio Zitronen
500 g Netz



SÜDZUCKER Gelierzucker
Rüben Zucker, 2:1,
1 kg Packung



Gut&Günstig Weiße Schokolade
28% Kakao,
100 g Tafel

ERDBEER PARFAIT

- 1 Butter in einer Pfanne schmelzen. Zucker hinzugeben und unter Rühren karamellisieren. Walnüsse kurz unterheben, auf das Backpapier streichen und aushärten lassen.
- 2 500 g Erdbeeren mit 50 g Puderzucker pürieren. 1/3 der Erdbeermasse in eine leicht gefettete Kastenform (25cm) geben. 1 Stunde einfrieren.
- 3 Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Creme Fraiche und restliches Erdbeerpüree unterrühren. Sahne steif schlagen, ebenfalls unterheben. 150 g Erdbeeren in Stückchen schneiden und vorsichtig in die Masse rühren. In die Kastenform auf gefrorenes Erdbeerpüree geben und über Nacht einfrieren.
- 4 10 Minuten vor dem Servieren antauen lassen und aus der Form stürzen. Mit den restlichen Erdbeeren und Krokant verzieren.



Hier geht's zum
Rezeptvideo!



ZUTATEN FÜR DAS PARFAIT

650 g	Erdbeeren
100 g	Puderzucker
1 Pck	Bourbon Vanillezucker
200 g	Creme Fraiche
4	Eigelb
500 ml	Sahne

FÜR DAS WALNUSSKROKANT

50 g	Walnüsse
2 EL	Zucker
1 TL	Butter

ZUM GARNIEREN

ein paar	Erdbeeren
----------	-----------



**EDEKA Bio
Creme Fraiche**
250 g Becher



**EDEKA Tahiti
Vanille**
Vanille Eiscreme,
500 g Becher

ERDBEER TRAUM

ZUTATEN

4 Kugeln	Vanilleeis
12	Erdbeeren
4 EL	Haferflocken, extrazart
300 ml	Mineralwasser, classic

- 1 Alle Zutaten in den Mixer geben und pürieren. Shake-Glas jeweils mit einer frischen Erdbeere verzieren.



ERDBEER ZITRONEN LIMO

- 1 Erdbeeren waschen und klein schneiden. Ingwer sehr fein schneiden. Zitrone auspressen.
- 2 Erdbeeren zusammen mit dem Ingwer und 2 EL (bei Zubereitung für 4 Personen) Wasser aufkochen und unter Rühren 3 Minuten weich kochen. Zitronensaft und Honig zugeben. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.
- 3 Fruchtピューree mit Mineralwasser und Multivitaminsaft aufgießen. Mit Zitronenmelisseblättchen dekorieren.

ZUTATEN

100 g	Erdbeeren
1 Stck	Ingwer, kirschgroß
1	Zitrone
50 g	Honig
500 ml	Mineralwasser, classic
500 ml	Mehrfruchtsaft

FÜR DIE DEKORATION

etwas	Zitronenmelisse
-------	-----------------



**Gut&Günstig
Bügelflaschen**
1 l/500 ml



**Gut&Günstig
Universalglas**
ca. 0,3 l



albi milder Multivitaminsaft
1 l Packung



ALNATURA Bio Blüten Honig
350 g



**Gut&Günstig
Shake Papierhalm**
25 Stück



Ingwer



ERDBEER SPRITZ

- 1 Als Erstes den Aperol und den Himbeersirup ins Glas geben. Anschließend mit Prosecco, Erdbeersaft und Wasser auffüllen.
- 2 Die Limette waschen und noch einmal teilen. Beide Limettenstückchen über dem Glas ausdrücken, sodass der Saft mit in den Drink kommt. Anschließend die Stückchen komplett ins Glas geben.
- 3 Die Erdbeeren waschen und halbieren. Eine große nur längs halb anschneiden, sodass sie nachher als Deko auf den Glasrand gesetzt werden kann. Die restlichen Erdbeerstückchen mit in den Drink geben. Gut umrühren und mit Eiswürfeln kalt servieren!



Genießen Sie den Frühling mit dem alkoholfreien Spritz und Erdbeerrosen-Eiswürfeln von Creatorin @its_vanessaengelhardt

ZUTATEN	
2 EL	Aperol
1 EL	Himbeersirup
100 ml	Prosecco
50 ml	Erdbeersaft
50 ml	Mineralwasser
1/2	Limette
1	Handvoll Erdbeeren
einige	Eiswürfel



ERDBEER MARGARITA

- 1 Limette halbieren und mittig mit einem scharfen Messer einritzen. Limette mit dem angeschnittenen Spalt auf den Glasrand ansetzen und vorsichtig rundherum befeuchten. Salz auf einen Teller streuen und den angefeuchteten Rand der Margarita Gläser hineindrücken.
- 2 Erdbeeren waschen, Grün entfernen und halbieren. Den Saft aller Limetten auspressen und zusammen mit den Erdbeeren, Tequila, Cointreau und Crushed Ice in einen Standmixer geben. Auf hoher Stufe zu einem feinen Püree mixen. In die Gläser abseihen.
- 3 Erdbeer Margaritas mithilfe einer Limettenzeste parfümieren und mit einer Limettenscheibe garniert servieren.



ZUTATEN FÜR DEN MARGARITA	
4 Stück	Limetten
1 Prise	feines Meersalz
200 g	Erdbeeren
16 cl	Tequila
8 cl	Orangenlikör
1	Handvoll Crushed Ice
etwas	Agavendicksaft

ZUM GARNIEREN	
einige	Limettenscheiben

UTENSILIEN	
Margarita/Martini Gläser	
Standmixer	



APEROL Aperitivo Italiano
11% Vol., 0,7l Flasche



Vitrex Classic Mineralwasser
6x0, 5l Packung



MIONETTO Prestige Prosecco
Spumante DOC Treviso Brut



COINTREAU Orangenlikör
40% Vol., 0,7l Flasche



Gut&Günstig Crushed Ice
2 kg Beutel



SIERRA Tequila Blanco
38% Vol., 0,7l Flasche



» Frische Erdbeeren schmecken
wie gute Neuigkeiten klingen. «



IMPRESSUM

Herausgeber: BVA Bay. Warenhandelsges. d. Verbraucher mbH, Edekastraße 3, 97228 Rottendorf, HRB 9772, Amtsgericht Würzburg.
Name und Anschrift unserer regional tätigen Unternehmen bzw. der regionalen, selbstständigen Marktbetreiber
finden Sie unter www.edeka.de/marktsuche oder erfahren Sie über unsere Kundenhotline 0800-0033352.

E-Mail: nst-kundenservice@edeka.de, www.edeka.de/nst. Gültig in allen teilnehmenden Märkten der EDEKA Unternehmensgruppe
Nordbayern-Sachsen-Thüringen. Artikel erhältlich je nach Bevorratung des Marktes. Für Druckfehler übernehmen wir keine Haftung.