

Hier sind sie: Die leckeren Rezepte zum Nachkochen aus dem LZplay Beerenfrüchte-Video vom Küchenmeister André Schneider von der Lüneburger „kochgut“ Kochschule. Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Blaubeer Muffins

Zutaten für 12 Muffins

- 150 - 200 g Blaubeeren
- 100 g erwärmte Butter
- 150 g Zucker
- 2 Eier
- Etwas abgeriebene Zitronenschale
- 100 g Naturjoghurt oder saure Sahne
- 2 TL Backpulver
- 225 g Mehl
- 1 handelsübliches Muffin-Kuchenblech
- 12 Papierformen zum Mitbacken

Zubereitung: Blaubeeren kurz unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Alle Backzutaten für die Blaubeer Muffin nach Zutatenliste abwiegen und zur Seite stellen.

Die Butter leicht erwärmen, bis sie fast flüssig ist. In einer Backschüssel die Butter mit Zucker, dem Joghurt und den Eiern mit einem Handmixer gut schaumig aufschlagen. Anschließend den Teig mit einem Rührlöffel weiter bearbeiten.

Das ganze Mehl, gemischt mit einer Prise Salz, geriebener Zitronenschale und Backpulver, auf einmal zur Buttermischung geben.

Den Blaubeer Muffin Teig mit dem Rührlöffel gerade so verrühren, damit alles gut miteinander vermischt ist. Die Hälfte der Beeren ebenfalls locker unter den Teig heben.

Ein Kuchenblech mit Vertiefungen für Muffins entweder mit etwas Fett ausstreichen und leicht mit Mehl bestäuben oder in jede vorgegebene Vertiefung ein Muffin Förmchen aus Papier einlegen.

Den Teig in die vorbereiteten Muffin Formen nur bis zur Hälfte einfüllen.

Die restlichen Blaubeeren gut verteilt nochmals in die einzelnen Formen oben eindrücken.

Im 200 °C vorgeheiztem Backofen bei 200 °C, 25-30 Min. auf der mittleren Schiene des Ofens backen.

Die Blaubeer Muffin noch warm mit Puderzucker bestäuben und etwas ausgekühlt, frisch gebacken servieren.

Himbeertorte mit zarten Biskuit Amarettini

Zutaten für 6-8 Stück:

- 80 g Amarettini
- 80 g Butter
- 100 g Löffel Biskuit
- 5 Blatt Gelatine
- ca. 500 g frische Himbeeren
- 175 g Joghurt
- 175 g Quark
- 1 EL Saft einer Zitrone plus Abrieb
- 100 g Zucker
- 2 EL Himbeergeist
- 200 g Sahne

Zubereitung: Den Boden und Rand einer Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auskleiden. Amarettini und Löffelbiskuit zerbröseln. Biskuit mit flüssiger Butter mischen. Als Boden in die Form drücken. Kaltstellen.

Gelatine einweichen. Himbeeren verlesen. Joghurt, Quark, Zitronensaft, Abrieb und Zucker verrühren. Himbeergeist leicht erwärmen. Gelatine leicht ausdrücken und darin auflösen. Nun unter die Creme rühren. Ca. 10 Min. kühlen.

Die Sahne steif schlagen. Beginnt die Creme zu gelieren, dann die Sahne unterheben. Die Hälfte der Beeren unter die Joghurt Creme heben und auf dem Biskuitboden verteilen. Ist die Creme mousseähnlich, dann mit den restlichen Himbeeren ausgarnieren und ca. 2 Stunden kühlstellen.

Den Tortenring und das Backpapier entfernen, den Tortenrand mit zerbröselten Amarettini auskleiden. Fertig ist der Sommertraum.

Rezepte auf Seite 2:
Erdbeer Chutney
Himbeerdressing
2 Cremes für Früchte
Palatschinken

...wussten Sie eigentlich schon, dass Sie unsere Blaubeeren in der Zeit von Juli bis September - auch zum Selberpflücken - bei uns erhalten? Die Pflückzeiten finden Sie auf unserer Website. Probieren Sie die kleinen Vitaminbomben mit den leckeren Rezepten. Und das Schönste: Sie machen keine blauen Zähne.

Erdbeer Chutney

Zutaten für 4 Personen:

500 g Erdbeeren (putzen, kleinschneiden)
15-20 g Ingwer (schälen, kleinschneiden)
1 rote Zwiebel (schälen, kleinschneiden)
2 EL Sonnenblumenöl
200 g Gelierzucker 2:1
1 Chilischote (je nach Geschmack) halbieren, Kerne raus, kleinschneiden
100 ml milden Essig
2 EL Honig
Salz & Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung: Chili, Ingwer und die rote Zwiebel in Öl anschwitzen. Den Honig mit dazu geben, dann die Erdbeeren. Ca. 1 Min. alles anschwitzen. Essig und Zucker dazu, alles zusammen ca. 5-6 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tipp: In sauberen Gläsern abgefüllt, ist es ca. 2 Monate haltbar. (Einwecken)

Himbeerdressing

Zutaten für 4 Personen:

100 g Himbeeren
2 EL Zucker
50 ml Sonnenblumenöl
10-15 ml Himbeeressig oder Aceto Bianco
Salz & Pfeffer aus der Mühle
1 EL Honig

Zubereitung: Bis auf das Sonnenblumenöl alle Zutaten in einem, z.B. Messbecher, durchmischen, dann das Öl dazugeben, aufmischen und eventuell mit Zucker oder Essig nachschmecken.

2 Cremes für Früchte Palatschinken

Zutaten für 4 Personen:

3 Pfannkuchen
150 g Quark (40 %)
50 g Crème fraîche
25 g Zucker
1 Eigelb
1 EL Paniermehl
250 g Früchte (Blaubeeren, Himbeeren oder/und Erdbeeren)
2 Limetten Abrieb
80 g Puderzucker
2 Volleier
80 g Quark

Zubereitung: Quark (150 g), Crème fraîche, Zucker, Eigelb, Paniermehl und Limetten Abrieb verrühren. In einer 2. Schüssel Puderzucker, Quark (80 g) und die Volleier ebenfalls verrühren.

Die Pfannkuchen mit Quark-Crème fraîche Creme bestreichen, Früchte darauf legen und dann einrollen. In eine feuerfeste und nicht zu große Form geben. Mit der Puderzucker-Quark Creme übergießen und bei 180 °C 15- 20 Min. ausbacken.