

Erdbeercreme mit Hafer-Kürbiskerncrunch

Dauer: ca. 40 Minuten Portionen: 12 Gläser



Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

Für den Hafer-Kürbiskerncrunch:

125 g Haferflocken

50 g Kürbiskerne

50 g Weizen- oder Dinkelmehl oder
glutenfreies Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise gemahlene Vanille oder Vanillezucker

1 Prise Salz

30 g Rohrohrzucker

20 g Honig oder Sirup

100 g weiche Butter oder Margarine

Für die Erdbeercreme:

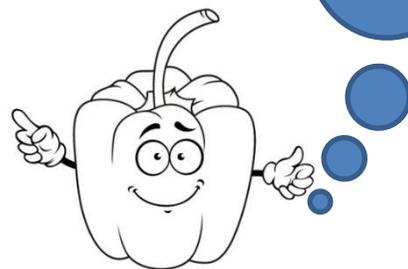
1500 g Quark

600 g Erdbeeren

50 g Zucker

50 g Honig

1 Päckchen Vanillezucker



Wusstest du, dass die
Gartenerdbeere aus
einer spontanen
Kreuzung entstanden
ist und es heute mehr
als 1000 Sorten gibt?

Kulturerdbeeren enthalten ca. 90 % Wasser, 7,5 % Zucker und
eine erwähnenswert hohe Vitamin C-Konzentration.

Die Erdbeersaison startet in Deutschland ab Mitte Mai und geht
bis Anfang September.



Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und in einer Schüssel beiseitestellen.
2. Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Die Kürbiskerne zerkleinern.
4. Haferflocken, Mehl, Kürbiskerne, Backpulver, Vanille, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
5. Butter und Sirup dazugeben. Alles gut verkneten.
6. Teig auf das Backblech drücken, ca. 0,5 cm dick.
7. 12-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
8. Abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.
9. Das Grün der Erdbeeren vorsichtig entfernen.
10. Die Erdbeeren für die Erdbeercreme waschen und putzen. Die Hälfte davon fein pürieren und die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden.
11. Die pürierten Erdbeeren mit dem Quark, Zucker, Vanillezucker und Honig miteinander verrühren.
12. Ein paar Erdbeeren für die Dekoration zum Schluss zur Seite stellen. Die klein geschnittenen Erdbeeren vorsichtig unterheben.
13. Die fertige Erdbeercreme mit dem Hafer-Kürbiskerncrunch in die Servier-Schüsseln geben und mit Erdbeeren garnieren.

KIMBA

Ein Angebot der Berliner Tafel e.V.