

Notre recette pour les enfants:



Milkshake à la fraise

Une agréable boisson fruitée

Ingrédients pour 5 portions:

400 g de fraises, 1 l de lait froid, 4 boules de glace à la fraise,

5 cuillères à soupe de sirop à la fraise

Équeuter les fraises et les couper en deux. Mixer avec le lait puis ajouter la glace. Bien mixer et ajouter délicatement

le sirop à la fraise. Temps de préparation : environ 10 min.



Où PEUT-ON ACHETER NOS PRODUITS ?

Vous pouvez acheter nos produits dans notre stand en forme de grande fraise situé sur nos champs de fraises ou directement chez nous, en vente à la ferme.

Notre point de vente sur nos champs se situe le long de la nationale B28, en venant de Kehl et en direction d'Oberkirch. Vous trouverez notre stand sur le côté gauche de la nationale en venant de Kehl et vous le reconnaîtrez grâce à sa forme de grande fraise et à la « vache-fraise / vache-pomme » qui se trouve à côté. En automne, vous pouvez reconnaître immédiatement notre stand grâce à son grand choix de citrouilles et à l'installation de notre tracteur en paille.

Horaires d'ouverture pendant la récolte des fraises

La vente annuelle des fraises a lieu de début mai à début juillet.

Stand ouvert tous les jours de 08h à 18h

Dimanches et jours fériés de 9h à 18h



Besuchen Sie uns auch bei [facebook](#)



OBSTHOF
Spinner

Envie de fraises?

Vente de fraises sucrées et goûteuses, directement dans nos champs!

77704 Oberkirch-Nußbach, Zusenhofer Str. 19

Tel. (0 78 05) 91 00 09 - Fax (0 78 05) 97 00 4

E-Mail: info@obsthof-spinner.de

www.obsthof-spinner.de



Des fruit délicieux venant de notre exploitation: c'est un régal!
Nos spécialités: des confitures, des eaux de vie, des liqueurs ...

Smoothie à la fraise

Léger et délicieux

Ingrédients pour 2 personnes:

200 g de fraises, 500 ml de babeurre

1 cuillère à café de sucre vanillé

Laver et équeuter les fraises. Les mixer avec sucre vanillé puis ajouter le babeurre et mixer de nouveau. Se déguste aussi très bien avec une boule de glace à la vanille

Temps de préparation : environ 5 min.



Quarkknödel (quenelles au fromage blanc) avec des fraises

Ingrédients pour 4 portions:

250 g de fromage blanc, 100 g de chapelure, 25 g de farine, 50 g de sucre, 50 g de beurre ou de margarine, 50 g de sucre glace, 1 œuf, 500 g de fraises

2 cuillères à soupe de jus de citron, 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Des feuilles de menthe

Mélanger le fromage blanc avec 50 g de chapelure, la farine et 20 g de sucre. Fouetter 20 g de beurre et 20 g de sucre de glace et y ajouter l'œuf.

Incorporer cette préparation au fromage blanc et mettre au frais. Équeuter les fraises. Mettre de côté 8 fraises de même taille. Mixer le reste des fraises avec le jus de citron et le sucre glace restant.

Partager la préparation au fromage blanc en 8 morceaux de même taille. Avec des mains huilées, envelopper une fraise de la préparation au fromage blanc pour former une quenelle. Les mettre dans suffisamment d'eau bouillante salée. Les laisser mijoter pendant 12 à 15 min à feu doux

Temps de préparation: environ 25 min.



Tiramisu à la fraise

Excellent

Ingrédients pour 4 portions :

500 g de fraises, 100 g de biscuits à la cuillère,

250 g de mascarpone, 50 g de sucre,

300 ml de crème liquide

Pour décorer:

Ceux qui veulent, peuvent rajouter des fraises, de la citronnelle ou des pistaches. Laver les fraises, les équeuter et les mixer.

Mettre la moitié de la purée dans un plat à gratin plat. Disposer les biscuits à la cuillère sur cette purée puis étaler le reste de la préparation.

Battre le mascarpone avec le sucre. Monter la crème en chantilly, et l'incorporer délicatement dans la préparation au mascarpone. Étaler ce mélange sur les biscuits à la cuillère et la purée de fraises. Décorer avec les fraises, la citronnelle et les pistaches. Mettre au frais et déguster.

Temps de préparation : environ 30 min.



Sauerrahmtorte (Gâteau à la crème sure)

Ingrédients:

400 g de fraises

4 pots de 200 g de crème sure (Sauerrahm)

3 pots de 150 g de yaourt nature

2 x 17 boudoirs,

8 cuillères à soupe de sucre glace

Mélanger la Crème sure, le yaourt et le sucre glace jusqu'à ce que le sucre soit dissout. Mettre environ 17 boudoirs dans un moule à manqué (26 cm). Ensuite y étaler un tiers de la préparation crème-yaourt. Couvrir avec des fraises coupées en deux. Mettre de nouveau un tiers de la préparation crème-yaourt. Faire plusieurs couches avec les boudoirs restants et terminer par la préparation crème-yaourt.

Décorer selon vos goûts. Mettre au frigo pendant une nuit.

