

Unser Rezept für Kinder:



Erdbeer Milchshake

Leckerer, fruchtiger Shake

Zutaten für 5 Portionen:

400 g Erdbeeren, 1 Liter kalte Milch,
4 Kugeln Erdbeereis, 5 EL Erdbeersirup

Die Erdbeeren entstielen und halbieren. Zusammen mit
der Milch pürieren, das Eis dazugeben und gut durchmischen
und danach den Erdbeersirup unterrühren.

Arbeitszeit: ca. 10 Minuten



Öffnungszeiten an unserem Feldverkauf (bis Mitte Juli):

Täglich 8 bis 18 Uhr / Sonn- und feiertags 9 bis 18 Uhr

So finden Sie unser Erdbeerefeld:

Unser Erdbeerefeld liegt direkt an der B 28 (Kehl und Oberkirch) zwischen
Appenweier und Nußbach. Sie erkennen unseren Stand an den beiden
Kühen „Elsa und Johanna“



Besuchen Sie uns auch bei **facebook**



OBSTHOF
Spinner



Lust auf Erdbeeren?

Erdbeeren direkt vom Erdbeerefeld, süß und aromatisch!

77704 Oberkirch-Nußbach, Zusenhofener 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



Leckere Früchte aus eigenem Anbau, das schmeckt!
Besonderes: Konfitüren, Apfelsaft, Edelbrände, Liköre ...

Erdbeer-Smoothie

Leicht & lecker

Zutaten für 2 Personen:

200 g Erdbeeren, 500 ml Buttermilch

1 TL Vanillezucker

Die Erdbeeren putzen und mit dem Vanillezucker pürieren, danach die Buttermilch dazugeben und nochmal gut verrühren.

Schmeckt auch sehr gut mit einer Kugel Vanilleeis.

Arbeitszeit: ca. 5 Min.



Quarkknödel mit Erdbeeren

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Magerquark, 100 g Semmelbrösel, 25 g Mehl, 50 g Zucker,

50 g Butter oder Margarine, 50 g Puderzucker, 1 Ei,

500 g Erdbeeren, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Crème fraîche, Minze Blätter

Den Quark mit 50 g Semmelbrösel, dem Mehl und 20 g Zucker vermengen. 20 g Butter und 20 g Puderzucker schaumig rühren. Das Ei unterrühren, zur Quarkmasse geben und kalt stellen. Die Erdbeeren putzen, 8 gleich große Erdbeeren zur Seite legen. Die restlichen Erdbeeren mit dem Zitronensaft und restlichen Puderzucker pürieren. Die Quarkmasse in 8 gleich große Stücke teilen, mit leicht geölten Händen um je 1 Erdbeere zu einem Knödel formen. Knödel in reichlich kochendes Salzwasser geben und bei sehr milder Hitze 12-15 Minuten ziehen lassen.

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten



Erdbeer- Tiramisu

Super lecker

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Erdbeeren, 100 g Löffelbiskuits,

250 g Mascarpone, 50 g Zucker, 300 ml Sahne

Zum Verzieren: Erdbeeren, Zitronenmelisse oder Pistazien.

Die Erdbeeren waschen, putzen, pürieren und die Hälfte der Erdbeermasse in eine flache Auflaufform geben. Die Löffelbiskuits darüber legen, das restliche Püree darauf streichen. Den Mascarpone mit dem Zucker aufschlagen. Die Schlagsahne steif schlagen, unter die Mascarponecreme heben und über die Löffelbiskuits geben. Mit Erdbeeren, Zitronenmelisse und Pistazien garnieren. Kalt stellen und genießen!

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten



Sauerrahmtorte

Zutaten:

400 g Erdbeeren,

4 Becher Sauerrahm à 200 g,

3 Becher Naturjoghurt à 150 g,

2 x 17 Biskuitstäbchen,

8 EL Puderzucker

Sauerrahm, Joghurt und Puderzucker rühren bis der Zucker gelöst ist. Springform (26 cm) mit ca. 17 Biskuitstäbchen auslegen.

1/3 der Sauerrahm-Joghurtmasse darauf streichen, Erdbeeren halbiert darüber geben, wieder 1/3 Sauerrahmmasse, restliche Biskuits schichten, mit Sauerrahmmasse bedecken.

Nach Belieben garnieren. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

