Rezeptideen von den LandFrauen des Bezirks Überlingen-Pfullendorf mit Erdbeeren und Holunderblüten:

Erdbeerklösse

Zutaten für 20 Stück:

350 g	Quark
100 g	Butter
3	Eier
150 g	Mehl
1 Pckg.	Vanillezucker
1 Pr.	Salz
20	reife Erdbeeren
50 g	Butter
60 g	Paniermehl
	Puderzucker

Zubereitung:
Quark mit weicher Butter verrühren, mit Salz, Vanillezucker, Eiern und Mehl vorsichtig vermengen.
Teig ca. 1 Stunde kaltstellen. Eine Rolle formen und 20 Teigstücke abstechen. Die Teigstücke leicht auseinander-drücken, je eine Erdbeere in die Mitte legen und mit dem Teig ganz umhüllen.
Die Klösse in leicht kochendes gesalzenes Wasser legen und 10 Minuten ziehen lassen.
Butter in einer Pfanne zerlassen, Paniermehl darin goldgelb rösten und leicht zuckern. Die fertigen Klösse in dem Gemisch wälzen und mit Puderzucker bestreuen.
Guten Appetit !

Feines Erdbeer-Dessert

Zutaten für 4 Pers.:

2	Eier
60 g	Zucker
375 ml	Milch
1 Pckg.	Vanillezucker
30 g	Speisestärke
1 EL	Himbeergeist
500 g	Erdbeeren
80 g	Zucker
2 EL	Himbeergeist

Zubereitung:
Die Eier trennen. Das Eiweiß mit 30g Zucker steif schlagen.
Die Milch mit 30g Zucker und dem Vanillezucker zum Kochen bringen.
Die Eigelbe mit der Speisestärke und 2 EL heißer Milch verrühren, unter kräftigem Rühren mit dem Schneebesen in die heiße Milch gießen und aufkochen lassen. Die Masse vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und den Eischnee vorsichtig unterziehen. Mit dem Himbeergeist parfümieren und erkalten lassen, ab und zu umrühren.
Die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Zucker und Himbeergeist vermischt 15 Minuten marinieren.
Die Beeren und die Creme in 4 Dessertgläser schichten und servieren.
Guten Appetit !

Holunderblütengelee

Zutaten:

15	Holunderblütendolden
2	unbehandelte Zitronen
1	Orange
½ L	Wasser
¼ L	Weißwein (oder Apfelsaft)
1 kg	Gelierzucker

Zubereitung:
Die Holunderblüten gut ausschütteln und die dicken Stiele entfernen.
Die Zitrone in kleine Stücke schneiden, die Orange schälen und das Fruchtfleisch ebenfalls kleinschneiden.

Die Blüten mit den Fruchtstücken, Wasser und dem Weißwein (oder Apfelsaft) in einen Topf geben, aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Abkühlen und 24 Stunden durchziehen lassen.

Die Flüssigkeit am nächsten Tag durch ein feines Sieb oder Baumwolltuch gießen. Mit dem Gelierzucker vermischen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Heiß in Gläser füllen und sofort verschließen.

Holunderblüten im Weinteig

Zutaten:

16	frische Holunderblütendolden
150 g	Mehl
150 ml	Weißwein (oder Milch)
1	Eigelb
1 Pr.	Salz
1 EL	flüssige Butter
1	Eiweiß
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
	Fett zum Ausbacken
	Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:
Die Blütendolden gut ausschütteln, evtl. waschen und gut abtropfen lassen und zur Seite legen.
Das Mehl mit Wein (oder Milch) glatt rühren. Das Eigelb, Salz und flüssige Butter einrühren und dann 10 Minuten ruhen lassen.
Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker zu festem Schnee schlagen und locker unter den Teig heben.
Das Fett zum Ausbacken auf 180 Grad erhitzen. Die Blüten in den Teig tauchen und einzeln im Fett ausbacken (2-3 Min.).
Mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
Guten Appetit !