

TASTE
explorer

SONDERHEFT 03/2023

Erdbeer & Rhabarber

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 28. April 2023

der nächste **TAKE EXPLORER**
erscheint am 26. Mai 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer

Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)

Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)

Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim

Registergericht: Amtsgericht Mannheim

Registernummer: HRB 726461

Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228

E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

ERDBEER & RHABARBER

Sonderheft Nr. 3 – 03/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Küchenkünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



**The
PUBLISHER
GANG**
ALL IN MEDIA & PUBLISHING

FOLLOW US /thepublishergang





RHABARBERKUCHEN MIT STREUSEL

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Ei
125 g kalte Butter
1 Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

500 g Rhabarber
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Speisestärke

Zutaten für die Streusel:

100 g Mehl
50 g Zucker
75 g kalte Butter

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl mit dem Zucker und Salz vermischen. Das Ei hinzufügen und die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten und in Folie gewickelt für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

2. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Vanillezucker und Speisestärke vermischen.

3. Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker vermengen und die kalte Butter in kleinen Stücken dazugeben. Alles zu Streuseln verkneten.

4. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine gefettete Springform damit auslegen und einen Rand formen.

5. Die Rhabarbermischung auf dem Teig verteilen und die Streusel darauf geben.

6. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze für ca. 45-50 Minuten goldbraun backen.

7. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!



ERDBEER CRUMBLE

Zutaten:

500 g Erdbeeren
2 EL Zucker
1 TL Vanilleextrakt
1/2 Zitrone (Saft und Schale)
100 g Mehl
75 g Zucker
75 g Butter (kalt)
75 g Haferflocken
1/2 TL Zimt
Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Mit dem Zucker, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Zitronenschale vermengen und in eine Auflaufform geben.
3. Für die Streusel das Mehl, Zucker, kalte Butter, Haferflocken, Zimt und Salz in eine Schüssel geben. Mit den Fingerspitzen alles zu groben Streuseln verarbeiten.

4. Die Streusel über die Erdbeeren streuen und im vorgeheizten Ofen für etwa 25-30 Minuten backen, bis die Streusel goldbraun und knusprig sind.
5. Den Crumble aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen, bevor er serviert wird. Optional kann er mit Sahne oder Vanilleeis serviert werden.

Guten Appetit!



RHABARBER HIMBEER VANILLE MARMELADE

Zutaten:

500 g Rhabarber
250 g Himbeeren
300 g Gelierzucker 2:1
1 Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Himbeeren vorsichtig waschen und abtropfen lassen.
2. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen.
3. Rhabarber, Himbeeren, Vanillemark, Gelierzucker und Zitronensaft in einem großen Topf vermengen und für ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Die Mischung unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und für ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.
5. Einen Test machen, ob die Marmelade die richtige Konsistenz hat: Dazu einen kleinen

Tropfen der heißen Marmelade auf einen kalten Teller geben und schauen, ob dieser fest wird. Wenn nicht, weitere 1-2 Minuten kochen lassen und den Test erneut machen.

6. Die heiße Marmelade in saubere, sterilisierte Gläser füllen, verschließen und für 10 Minuten auf den Kopf stellen.
7. Die Gläser umdrehen und auskühlen lassen.
8. Die Marmelade ist nun bereit zum Verzehr oder zum Verschenken.

Guten Appetit!



RHABARBERKUCHEN MIT BAISER

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei
125 g Butter
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Zutaten für den Belag:

750 g Rhabarber
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Speisestärke
3 Eiweiß
150 g Zucker

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen und eine Springform einfetten.
2. Für den Teig Mehl, Zucker, Ei, Butter, Salz und Vanillezucker mit den Händen oder einem Mixer zu einem Teig kneten.
3. Den Teig in die Springform drücken und einen Rand hochziehen.
4. Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Vanillezucker in einem Topf für etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.
5. Die Speisestärke in ein wenig kaltem Was-

ser anrühren und zum Rhabarber geben, dabei ständig rühren, bis die Masse eindickt.

6. Die Rhabarbermasse auf den Teig geben und glattstreichen.
7. Die Eiweiße steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Baiser-Masse auf den Rhabarber geben und mit einer Gabel Spitzen formen.
8. Den Kuchen für 30-35 Minuten im Ofen backen, bis der Baiser goldbraun ist.
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!



RHABARBER- BLÄTTERTEIG-TARTE

Zutaten:

1 Blätterteig aus dem Kühlregal

500 g Rhabarber

50 g Zucker

1 EL Maismehl

1 Ei

1 EL Milch

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Den Blätterteig auf einem Backblech ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
3. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
4. Den Rhabarber mit Zucker und Maismehl in einer Schüssel vermengen.
5. Die Rhabarber-Mischung auf dem Blätterteig verteilen, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen.
6. Den Teigrand um die Rhabarber-Füllung herum einschlagen und leicht andrücken.
7. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Rand der Tarte damit bestreichen.
8. Die Tarte im vorgeheizten Backofen für ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
9. Die Tarte aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNS
ANDEREN LECKEREN REZ



Link ready : <https://bit.ly/pizzaundpasta>

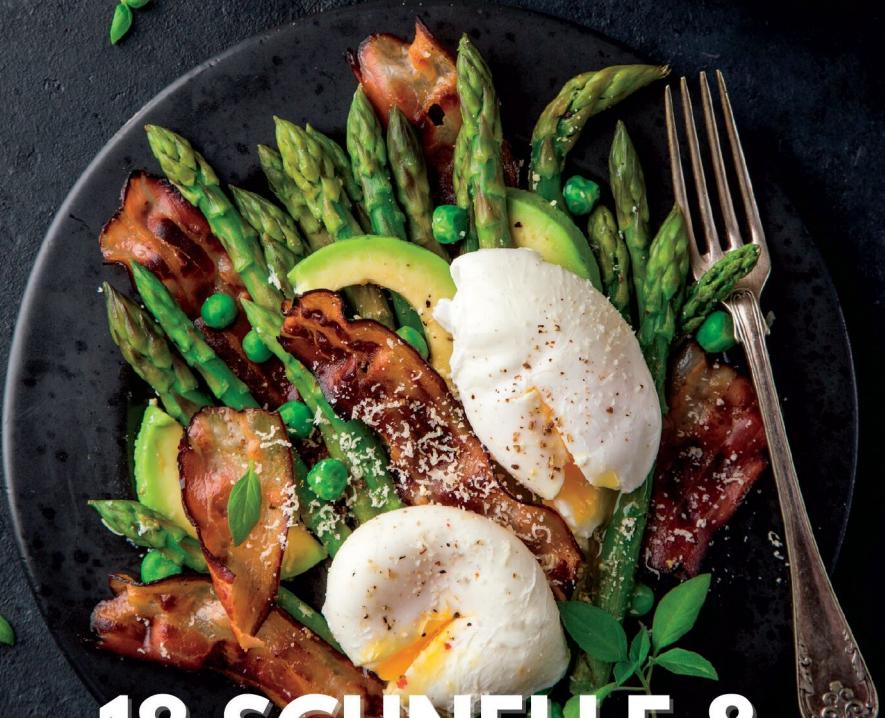
ERE
ZEPTIDEEN?

TASTE
explorer

SONDERHEFT 02/2023

Spargelzeit

FOOD AND COOK MAGAZINE



18 SCHNELLE & LECKERE SPARGEL REZEPTE

Link ready : https://bit.ly/spargelzeit_te



SPARGEL- ERDBEER SALAT

Zutaten:

500 g grüner / weißer Spargel
250 g frische Erdbeeren
1/2 rote Zwiebel
1/4 Tasse geröstete Mandeln
2 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1 TL Honig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Den Spargel waschen und die Enden abschneiden. Den Spargel in kochendem Salzwasser für ca. 2-3 Minuten blanchieren, bis er bissfest ist. Danach den Spargel in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und in Scheiben schneiden.
3. Die Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden.
4. Die gerösteten Mandeln grob hacken.
5. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, Balsamico-Essig, Honig, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren.
6. Den blanchierten Spargel in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Erdbeeren, Zwiebeln und Mandeln in einer großen Schüssel vermischen.
7. Die Vinaigrette über den Salat geben und alles gut vermengen.
8. Den Salat für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
9. Den Salat auf Teller verteilen und servieren.

Guten Appetit!



RHABARBER CREME

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Vanilleschote
500 ml Milch
4 Eigelb
50 g Zucker
2 EL Speisestärke
Schlagsahne zum Servieren

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Den Rhabarber in einem Topf mit 100 g Zucker und dem Mark einer Vanilleschote auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis er weich ist.
3. Den Rhabarber pürieren und durch ein Sieb passieren.
4. In einem separaten Topf die Milch erhitzen.
5. In einer Schüssel das Eigelb mit 50 g Zucker und Speisestärke vermengen.
6. Die Milch langsam zu der Eigelb-Mischung hinzufügen und dabei ständig rühren.
7. Die Milch-Eigelb-Mischung zurück in den Topf geben und auf niedriger Hitze erhitzen, bis die Mischung eindickt und cremig wird.
8. Die Rhabarberpüree-Mischung zur Milch-Eigelb-Mischung geben und gut vermengen.
9. Die Rhabarbercreme in Gläser füllen und abkühlen lassen.
10. Vor dem Servieren mit Schlagsahne garnieren.

Guten Appetit!

RHABARBER CHUTNEY

Zutaten:

500 g Rhabarber
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
1 TL Senfsamen
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkuma

1 TL Paprikapulver
1/2 TL Zimt
150 ml Apfelessig
150 g brauner Zucker
Salz und Pfeffer
Öl zum Braten

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.
3. Die Senfsamen und den Kreuzkümmel in einer Pfanne ohne Öl rösten, bis sie duften.
4. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin anbraten, bis sie weich sind.
5. Die gerösteten Senfsamen und Kreuzkümmel hinzufügen und für weitere 2 Minuten braten.
6. Paprikapulver, Kurkuma, Zimt, Salz und Pfeffer hinzufügen und gut vermengen.
7. Den Rhabarber, Apfelessig und braunen Zucker zum Gewürzgemisch hinzufügen und gut umrühren.
8. Das Chutney auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen und für ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis das Rhabarber weich ist und das Chutney dickflüssig wird.
9. Das Chutney in sterile Gläser füllen und abkühlen lassen.
10. Das Rhabarber-Chutney kann sofort serviert werden oder im Kühlschrank für bis zu 2 Wochen aufbewahrt werden.

Guten Appetit!



SCHWEINEKOTELETTES MIT MANGOLD-RHABARBER-GEMÜSE

Zutaten:

4 Schweinekotelettes
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
1 Bund Mangold
2 Stangen Rhabarber
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen

2 EL Butter
1/2 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Paprikapulver
1/4 TL Zimt
Saft einer halben Zitrone
1 EL Honig
1/2 Tasse Wasser

Zubereitung:

1. Die Schweinekotelettes waschen und trocken tupfen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Eine Pfanne erhitzen und das Olivenöl hinzufügen. Die Kotelettes darin von beiden Seiten goldbraun braten.
3. Den Mangold waschen, die Blätter von den Stielen trennen und die Stiele in kleine Stücke schneiden. Die Rhabarberstangen schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
4. In einem separaten Topf die Butter schmelzen lassen und die Zwiebeln und Knoblauch darin anbraten.
5. Die Mangoldstiele und Rhabarberstücke

- hinzufügen und für ca. 5 Minuten braten.
6. Kreuzkümmel, Paprikapulver und Zimt zum Gemüse geben und für weitere 2 Minuten braten.
7. Den Saft der halben Zitrone, Honig und Wasser zum Gemüse geben und für ca. 5 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
8. Die Mangoldblätter in die Pfanne geben und für weitere 2 Minuten braten.
9. Das Gemüse auf einem Teller anrichten und die Schweinekotelettes darauflegen.

Guten Appetit!



RHABARBER KOMPOTT

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
100 ml Wasser
Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, bis er goldbraun karamellisiert.
3. Das Wasser hinzufügen und vorsichtig umrühren, bis der Karamell aufgelöst ist.
4. Die Zimtstange und das Mark der Vanilleschote hinzufügen.
5. Den Rhabarber in den Topf geben und alles gut vermengen.
6. Das Kompott auf mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.
7. Den Zitronensaft hinzufügen und nochmals umrühren.
8. Die Zimtstange entfernen und das Kompott warm oder kalt servieren.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RGS PX - 03.06
-
Post
05.14



AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



GESCHICHTETER RHABARBERQUARK

Zutaten:

400 g Rhabarber
50 g Zucker
250 g Quark
250 ml Sahne
2 EL Vanillezucker
2 EL Zitronensaft
1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Den Rhabarber in einem Topf mit Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen.
3. Den Rhabarber bei niedriger Hitze köcheln lassen, bis er weich ist und das Wasser fast vollständig verdampft ist.
4. Den Rhabarber pürieren und durch ein Sieb streichen, um die Fasern zu entfernen.
5. Das Rhabarberpüree abkühlen lassen.
6. In einer Schüssel den Quark mit Vanillezucker vermischen.
7. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.
8. Eine Schicht Rhabarberpüree in eine Schüssel oder Gläser geben.
9. Eine Schicht Quarkcreme darauf verteilen.
10. Wieder eine Schicht Rhabarberpüree darauf geben, gefolgt von einer Schicht Quarkcreme.
11. Die Schichten abwechselnd fortsetzen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind.
12. Die Schüssel/Gläser mit Folie abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
13. Vor dem Servieren mit frischem Rhabarber und/oder Sahne garnieren.

Guten Appetit!



ERDBEER RHABARBER SMOOTHIE

Zutaten:

200 g Rhabarber
200 g Erdbeeren
1 Banane
250 ml Naturjoghurt
100 ml Milch
1-2 EL Honig
1 TL Vanilleextrakt

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden.
3. Die Banane schälen und in Stücke schneiden.
4. Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen, bis alles cremig und glatt ist.
5. Gegebenenfalls noch mehr Milch oder Joghurt hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
6. Mit Honig und Vanilleextrakt abschmecken.
7. In Gläser füllen und servieren.

Guten Appetit!



ERDBEER & RHABARBER

OFEN-RHABARBER

Zutaten:

500 g Rhabarber
100 g Zucker
1 Zimtstange
1 Vanilleschote
2 EL Wasser

Zubereitung:

1. Den Rhabarber waschen, schälen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Zucker, die Zimtstange, das ausgekratzte Vanillemark und die Vanilleschote in einen Topf geben.
3. Das Wasser hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
4. Den Rhabarber in eine Auflaufform geben und mit der Zimt-Vanille-Zucker-Mischung übergießen.
5. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius für etwa 20 Minuten backen.
6. Nach 20 Minuten die Folie entfernen und den Rhabarber weitere 10-15 Minuten backen, bis er weich ist und eine sirupartige Konsistenz hat.
7. Den Ofen-Rhabarber warm oder kalt servieren, zum Beispiel mit Vanilleeis oder Sahne.

Guten Appetit!



RHABARBER EISTEE

Zutaten:

500 g Rhabarber, gewaschen und in Stücke geschnitten
1 Liter Wasser
1-2 Zitronen, in Scheiben geschnitten
1 Tasse Zucker (oder nach Geschmack)
Eiswürfel
Minzeblätter zur Dekoration

Zubereitung:

1. Die Rhabarberstücke in einen Topf geben und mit 1 Liter Wasser bedecken.
2. Zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren und 20-25 Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.
3. Die Mischung durch ein Sieb abseihen und den Rhabarbermus auffangen.
4. Zucker und Zitronenscheiben hinzufügen und umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5. Die Rhabarber-Zucker-Mischung abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen, bis sie vollständig abgekühlt ist.
6. Vor dem Servieren Eiswürfel in ein Glas geben und mit dem kalten Rhabarber-Tee auffüllen.
7. Mit Minzeblättern garnieren.

Guten Appetit!



KARAMELLISIERTER RHABARBER UND SPINAT-SALAT

Zutaten:

4 Stangen Rhabarber, gewaschen und in 2,5 cm lange Stücke geschnitten
2 EL brauner Zucker
2 EL Olivenöl
4 Tassen Spinatblätter, gewaschen und getrocknet
1/2 Tasse gehackte Walnüsse
1/2 Tasse zerbröselter Feta-Käse
2 EL Balsamico-Essig
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.
2. Den Rhabarber in eine Schüssel geben und mit braunem Zucker und Olivenöl vermischen.
3. Die Rhabarberstücke auf ein Backblech legen und 10-15 Minuten im Ofen rösten, bis sie weich und karamellisiert sind.
4. Währenddessen den Spinat in eine Schüssel geben und mit Walnüssen und Feta-Käse vermischen.
5. Den Balsamico-Essig über den Salat gießen und vorsichtig umrühren.
6. Die gerösteten Rhabarberstücke vorsichtig unter den Salat heben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Sofort servieren, solange der Rhabarber noch warm ist.

Guten Appetit!



RHABARBER-TOMATEN-KETCHUP

Zutaten:

400 g Rhabarber, gewaschen und in Stücke geschnitten
400 g Tomaten, gewaschen und in Stücke geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1/2 Tasse brauner Zucker
1/2 Tasse Apfelessig
1 EL Senfpulver
1/2 TL Zimt
1/2 TL Ingwerpulver
1/4 TL Piment
1/4 TL gemahlene Nelken
1 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Rhabarber, Tomaten, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf geben und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
2. Die Mischung durch ein Sieb passieren, um eine glatte Soße zu erhalten. Die Flüssigkeit in den Topf geben und die feste Masse beiseite stellen.
3. Brauner Zucker, Apfelessig, Senfpulver, Zimt, Ingwerpulver, Piment, gemahlene Nelken, Salz und Pfeffer zur Flüssigkeit geben und gut mischen.
4. Die Masse auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren 30-40 Minuten köcheln lassen, bis die Soße dick und sirupartig ist.
5. Die feste Masse unter die Soße rühren und weitere 5 Minuten köcheln lassen, bis alles gut vermischt ist.
6. Die Soße in ein Glas oder eine Flasche füllen und im Kühlschrank

Guten Appetit!



RHABARBER-RISOTTO: SÜSS, SAUER & HERZHAFT

Zutaten:

2 Tassen Rhabarber, in kleine Stücke geschnitten
1 Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
1 Tasse Arborio-Reis
4 Tassen Gemüsebrühe
1/4 Tasse trockener Weißwein
1/4 Tasse geriebener Parmesan
2 EL Butter
1 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Rhabarber in einem Topf mit etwas Wasser und Zucker köcheln lassen, bis er weich ist. Beiseite stellen.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch in Olivenöl anbraten, bis sie weich sind.
3. Den Reis in die Pfanne geben und unter Rühren ca. 2 Minuten anbraten.
4. Wein hinzufügen und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis der Wein fast vollständig eingekocht ist.
5. Fügen Sie 1 Tasse Gemüsebrühe hinzu und rühren Sie gelegentlich, bis der Reis die Flüssigkeit absorbiert hat. Fügen Sie nach und nach die restliche Brühe hinzu und kochen Sie weiter, bis der Reis al dente ist.
6. Fügen Sie den gekochten Rhabarber, Parmesan und Butter hinzu und rühren Sie, bis alles gut vermischt ist.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Guten Appetit!



ERDBEER & RHABARBER

RHABARBER Muffin

Zutaten:

1 1/2 Tassen Allzweckmehl
1/2 Tasse Zucker
2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
1 Ei
1/2 Tasse Milch
1/4 Tasse neutrales Öl
1 Tasse gehackter Rhabarber
1/4 Tasse gehackte Walnüsse (optional)
Zimtzucker zum Bestreuen (optional)

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 180°C vorheizen und ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.
2. In einer großen Schüssel das Mehl, den Zucker, das Backpulver und das Salz vermischen.
3. In einer anderen Schüssel das Ei verquirlen und dann die Milch und das Öl hinzufügen.
4. Die feuchten Zutaten zu den trockenen Zutaten geben und alles gut verrühren.
5. Den Rhabarber und die Walnüsse unter den Teig heben.
6. Den Teig gleichmäßig in die Muffinförmchen füllen und mit Zimtzucker bestreuen (optional).
7. Die Muffins für ca. 20-25 Minuten backen oder bis ein Zahnstocher, der in die Mitte eines Muffins gesteckt wird, sauber herauskommt.
8. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Genießen Sie diese köstlichen Rhabarber-Muffins als Snack oder zum Frühstück!

Guten Appetit!



ERDBEER & RHABARBER

RHABARBER MÜSLI

Zutaten:

1 Tasse Haferflocken
1/2 Tasse gehackter Rhabarber
1/2 Tasse gehackte Erdbeeren
1/4 Tasse gehackte Mandeln
1/4 Tasse Rosinen
1 EL Honig
1/2 TL Zimt
1 Tasse Milch oder Mandelmilch

Zubereitung:

1. Den Rhabarber und die Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Die Haferflocken, Mandeln, Rosinen, Honig und Zimt in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Die Milch hinzufügen und alles gut verrühren.
4. Den Rhabarber und die Erdbeeren untermischen.
5. Das Müsli in eine Schüssel geben und etwa 10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren nochmals umrühren und eventuell mit zusätzlichen Früchten und Nüssen garnieren.

Dieses Müsli eignet sich hervorragend als schnelles und gesundes Frühstück oder als Snack zwischendurch. Es ist eine köstliche Möglichkeit, den sauren und erfrischenden Geschmack von Rhabarber in Ihr Frühstück zu integrieren.

Guten Appetit!



ERDBEERBOWLE

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
1 Flasche Sekt oder Prosecco
500 ml Orangensaft
500 ml Mineralwasser
1-2 Limetten
4 EL Zucker
Eiswürfel

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und das Grün entfernen. Ein paar Erdbeeren zur Dekoration beiseite legen und den Rest in kleine Stücke schneiden.
2. Die Limetten auspressen und den Saft in eine große Schüssel geben. Den Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Erdbeerstücke zur Limetten-Zucker-Mischung geben und sanft umrühren.
4. Den Orangensaft, das Mineralwasser und den Sekt oder Prosecco hinzufügen und vorsichtig umrühren.
5. Eiswürfel in die Schüssel geben und die Bowle gut kühlen.
6. Vor dem Servieren die Erdbeerbowle nochmals vorsichtig umrühren und mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Tipp: Wenn Sie möchten, können Sie auch einige Minzblätter oder Zitronenmelisse hinzufügen, um der Bowle noch mehr Frische zu verleihen.

Guten Appetit!



STRAWBERRY CHEESECAKE

Zutaten:

Zutaten für den Boden:

200 g Kekse (z.B. Graham Cracker oder Butterkekse)
100 g Butter, geschmolzen

Zutaten für die Füllung:

500 g Frischkäse
200 g Zucker
3 Eier
1 TL Vanilleextrakt
250 g saure Sahne
500 g frische Erdbeeren, gewaschen und halbiert

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
2. Zerkleinern Sie die Kekse in einem Mixer oder geben Sie sie in einen Gefrierbeutel und zerdrücken sie mit einem Nudelholz.
3. Mischen Sie die zerbröselten Kekse mit der geschmolzenen Butter und drücken Sie die Mischung fest auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform.
4. Geben Sie den Frischkäse und den Zucker in eine Schüssel und schlagen Sie sie mit einem Handrührgerät glatt.
5. Fügen Sie nach und nach die Eier hinzu und schlagen Sie die Masse jeweils gut durch, bevor Sie das nächste Ei hinzufügen.
6. Fügen Sie das Vanilleextrakt und die saure Sahne hinzu und schlagen Sie alles gut durch.
7. Gießen Sie die Füllung auf den Keksboden und backen Sie den Kuchen für 45-50 Minuten im vorgeheizten Ofen.
8. Der Kuchen ist fertig, wenn er an den Rändern leicht gebräunt ist, aber in der Mitte noch leicht wackelt.
9. Lassen Sie den Kuchen abkühlen und stellen Sie ihn dann für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.
10. Verteilen Sie die halbierten Erdbeeren auf dem Kuchen und servieren Sie ihn.

Tipp: Für eine zusätzliche Geschmacksnote können Sie auch etwas Zitronensaft und -schale zur Füllung hinzufügen.

Guten Appetit!



ERDBEER-BROWNIES

Zutaten:

200 g dunkle Schokolade
200 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
150 g Mehl
1 Prise Salz
200 g frische Erdbeeren, gewaschen und klein geschnitten

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor und legen Sie eine Brownie-Backform mit Backpapier aus.
2. Schmelzen Sie die Schokolade und die Butter in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle, bis sie vollständig geschmolzen sind.
3. Geben Sie den Zucker hinzu und rühren Sie gut um.
4. Fügen Sie nacheinander die Eier hinzu und rühren Sie jedes Ei gut unter, bevor Sie das nächste hinzufügen.
5. Sieben Sie das Mehl und das Salz in die Schokoladenmischung und rühren Sie alles gut um, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Heben Sie die klein geschnittenen Erd-

beeren unter den Teig und mischen Sie sie gleichmäßig darunter.

7. Geben Sie den Teig in die vorbereitete Backform und backen Sie die Brownies für 25-30 Minuten im vorgeheizten Ofen.
8. Nehmen Sie die Brownies aus dem Ofen und lassen Sie sie in der Form vollständig auskühlen.
9. Schneiden Sie die Brownies in Stücke und servieren Sie sie.

Tipp: Für eine besondere Note können Sie die Brownies mit geschmolzener weißer Schokolade und zusätzlichen Erdbeerstückchen garnieren.

Guten Appetit!



BISKUITROLLE MIT ERDBEERE

Zutaten:

4 Eier
120 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Backpulver
250 g Erdbeeren, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten
200 ml Schlagsahne
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
2. Trennen Sie die Eier und schlagen Sie das Eiweiß steif. Geben Sie dann den Zucker hinzu und schlagen Sie weiter, bis eine steife und glänzende Masse entsteht.
3. Geben Sie die Eigelbe hinzu und schlagen Sie weiter, bis sie sich gut mit der Eiweißmasse vermengt haben.
4. Sieben Sie das Mehl und das Backpulver über die Ei-Masse und heben Sie sie vorsichtig unter, bis alles gut vermischt ist.
5. Legen Sie ein Backblech mit Backpapier aus und geben Sie den Teig darauf. Glätten Sie die Oberfläche und backen Sie den Biskuit im vorgeheizten Ofen für 12-15 Minuten.
6. Nehmen Sie den Biskuit aus dem Ofen und stürzen Sie ihn auf ein sauberes Geschirrtuch. Entfernen Sie das Backpapier und lassen Sie den Biskuit vollständig auskühlen.
7. Schlagen Sie die Schlagsahne steif und verteilen Sie sie auf dem Biskuit. Verteilen Sie dann die Erdbeerstücke gleichmäßig darüber.
8. Rollen Sie den Biskuit vorsichtig mithilfe des Geschirrtuchs auf und legen Sie ihn für 30 Minuten in den Kühlschrank.
9. Nehmen Sie die Biskuitrolle aus dem Kühlschrank und bestäuben Sie sie mit Puderzucker. Servieren Sie die Rolle in Scheiben geschnitten.

Tipp: Verzieren Sie die Biskuitrolle mit frischen Erdbeeren und einem Schuss Schlagsahne für eine zusätzliche Portion Geschmack und Farbe.

Guten Appetit!



BLÄTTERTEIGFLAMMKUCHEN MIT ERDBEEREN UND PARMASCHINKEN

Zutaten:

1 Packung Blätterteig

150g Frischkäse

1 Ei

1-2 TL Senf

1-2 TL Honig

Salz und Pfeffer

150g Parmaschinken

200g Erdbeeren

50g Rucola

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Den Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen.
3. In einer Schüssel Frischkäse, Ei, Senf, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Frischkäse-Mischung gleichmäßig auf dem Blätterteig verstreichen.
5. Den Parmaschinken auf der Frischkäse-Mischung verteilen.
6. Die Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
7. Die Erdbeerscheiben auf dem Parmaschinken anordnen.
8. Den Blätterteig im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten backen, bis er goldbraun ist.
9. Den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen und mit Rucola garnieren.

Warm servieren und genießen!

Guten Appetit!



PASTA MEETS STRAWBERRIES

Zutaten:

400g Nudeln (z.B. Linguine)
250g Erdbeeren
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 EL Olivenöl
200ml Sahne
50g Parmesan
2 TL Honig
Salz und Pfeffer
Basilikumblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Nudeln in reichlich Salzwasser al den te kochen.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden.
3. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
4. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig anschwitzen.
5. Die Erdbeeren dazugeben und kurz mit anbraten.
6. Die Sahne hinzufügen und aufkochen lassen.
7. Den Parmesan reiben und unter die Sahnesoße rühren, bis er geschmolzen ist.
8. Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Die gekochten Nudeln abgießen und in die Pfanne mit der Soße geben.
10. Alles gut vermengen und auf Tellern anrichten.
11. Mit Basilikumblättern garnieren und servieren.

Guten Appetit!



ERDBEER PANNA COTTA TORTE

Zutaten:

200 g Löffelbiskuits
100 g Butter, geschmolzen
500 g Erdbeeren
500 ml Sahne
100 g Zucker
6 Blatt Gelatine

1 TL Vanilleextrakt
250 g Erdbeeren
2 EL Zucker
2 EL Wasser
Saft von 1/2 Zitrone

Zubereitung:

1. Für den Boden die Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.
2. Die geschmolzene Butter hinzufügen und alles gut vermengen.
3. Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen und den Boden mit der Mischung festdrücken.
4. Für die Erdbeer Panna Cotta die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.
5. Die Sahne, den Zucker, das Vanilleextrakt und die Erdbeeren in einem Topf erhitzen, bis der Zucker sich aufgelöst hat.
6. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in die heiße Sahne-Erdbeermischung geben.
7. Alles gut verrühren und etwas abkühlen lassen.
8. Die Sahne-Erdbeermischung auf den Boden in der Springform gießen und für mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
9. Für die Erdbeersoße die Erdbeeren waschen, putzen und in Stücke schneiden.
10. Die Erdbeeren mit dem Zucker, Wasser und dem Zitronensaft in einen Topf geben und aufkochen lassen.
11. Alles pürieren und durch ein Sieb streichen.
12. Die Erdbeersoße auf die Panna Cotta Torte geben und im Kühlschrank nochmals für mindestens 1 Stunde kaltstellen.

Vor dem Servieren die Torte aus der Springform lösen und in Stücke schneiden.
Guten Appetit!

Guten Appetit!



ERDBEER & RHABARBER

ERDBEEREIS MIT BALSAMICO

Zutaten:

500 g Erdbeeren
250 g Sahne
100 g Zucker
2 TL Balsamico-Essig

Zubereitung:

1. Die Erdbeeren waschen und putzen.
2. Die Sahne steif schlagen und den Zucker hinzufügen.
3. Die Erdbeeren mit einem Stabmixer oder in einer Küchenmaschine pürieren und unter die Sahne heben.
4. Den Balsamico-Essig unterrühren.
5. Die Masse in eine flache Metallform geben und für mindestens 3 Stunden einfrieren.
6. Vor dem Servieren das Eis aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.

Tipp: Das Eis schmeckt besonders gut mit frischen Erdbeeren und etwas Balsamico-Essig als Topping.

Guten Appetit!



ERDBEER DONUTS

Zutaten:

120 g Mehl
50 g Zucker
1 TL Backpulver
1/4 TL Salz
60 ml Milch
1 Ei
1 TL Vanilleextrakt

2 EL geschmolzene Butter
100 g pürierte Erdbeeren
250 g Puderzucker
3 EL Milch
1/2 TL Vanilleextrakt
Erdbeeren für die Dekoration

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C vorheizen und eine Donut-Form mit Backspray einfetten.
2. Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in eine Schüssel geben und gut vermischen.
3. Milch, Ei, Vanilleextrakt und geschmolzene Butter in einer anderen Schüssel verquirlen.
4. Die feuchten Zutaten in die trockenen Zutaten geben und alles gut vermengen.
5. Pürierte Erdbeeren hinzufügen und noch einmal alles gut vermischen.
6. Die Donut-Form zu 3/4 mit Teig füllen und für ca. 10-12 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
7. Die Donuts aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
8. Für das Topping Puderzucker, Milch und Vanilleextrakt in einer Schüssel vermischen, bis eine glatte Masse entsteht.
9. Die Donuts mit dem Topping bestreichen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Tipp: Um die Erdbeer-Donuts noch fruchtiger zu machen, können Sie zusätzlich ein paar frische Erdbeerstücke in den Teig geben.

Guten Appetit!



ERDBEEREIS AM STIEL.

Zutaten:

500g frische Erdbeeren

150ml Milch

150ml Sahne

100g Zucker

Saft einer halben Zitrone

6 Eis am Stiel Formen

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.

2. Erdbeeren, Milch, Sahne, Zucker und Zitronensaft in einen Mixer geben und pürieren, bis eine cremige Masse entsteht.

3. Die Masse in die Eis am Stiel Formen gießen und für mindestens 4 Stunden oder über Nacht einfrieren.

4. Die Eis am Stiel aus der Form nehmen und genießen!

Optional können Sie das Eis am Stiel auch mit geschmolzener Schokolade oder gehackten Nüssen garnieren. Guten Appetit!

Guten Appetit!



ERDBEERLIKÖR

Zutaten:

500 g frische Erdbeeren
400 ml Wodka oder Korn
200 g Zucker
200 ml Wasser

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. In ein verschließbares Glasgefäß geben und mit dem Wodka oder Korn übergießen.
3. Das Gefäß verschließen und für 2-3 Tage an einem kühlen, dunklen Ort ziehen lassen.
4. Nach der Ziehzeit die Erdbeer-Wodka-Mischung durch ein feines Sieb passieren, um die Erdbeerstücke zu entfernen.
5. Zucker und Wasser in einem Topf vermischen und zum Kochen bringen.
6. Den Sirup für etwa 5 Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
7. Den Sirup abkühlen lassen und zur Erdbeer-Wodka-Mischung hinzufügen.
8. Alles gut vermischen und in eine saubere Flasche füllen.
9. Den Erdbeerlikör im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren gut schütteln.

Tipp: Sie können den Likör auch mit frischen Kräutern wie Minze oder Basilikum aromatisieren, um ihm eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen.

Guten Appetit!



ERDBEERSIRUP

Zutaten:

500g frische Erdbeeren

250g Zucker

Saft einer halben Zitrone

250ml Wasser

Zubereitung:

1. Erdbeeren waschen und in kleine Stücke schneiden.
2. Erdbeeren, Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. Das Wasser hinzufügen und alles gut vermischen.
4. Die Hitze reduzieren und die Mischung für etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Erdbeeren weich sind und sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
5. Die Mischung durch ein feines Sieb passieren und dabei den Sirup auffangen.
6. Den Sirup in eine sterile Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren.
7. Vor dem Servieren den Sirup nach Belieben mit Wasser, Sodawasser oder in Cocktails verdünnen.

Tipp: Sie können auch frische Minzblätter oder Ingwer zu der Mischung hinzufügen, um Ihrem Erdbeersirup eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen.

Guten Appetit!



Follow us

[/thepublishergang](https://www.instagram.com/thepublishergang)

www.thepublishergang.com