

**SÜDZUCKER** Gelierzucker,  
der Spezialist für  
Marmeladen, Gelees und  
Konfitüren. **SÜDZUCKER**  
Gelierzucker süßt und  
geliert zugleich, schont die  
Vitamine, erhält  
Geschmack und Farbe auf  
natürliche Weise.

**SÜDZUCKER** Gelierzucker.

Sie wissen ja, Südzucker,  
die große Zuckermarkte in Deutschland,  
hat für jeden Zweck die richtige  
Zuckersorte.



Herausgeber©:  
Centrale Marketinggesellschaft  
der deutschen Agrarwirtschaft mbH  
5300 Bonn 2

Bestell-Nr. 026 131

Neue Rezepte!



# Erdbeeren

Sie erfreut Auge und Zunge:  
Die Erdbeere,  
Königin der Sommer-Früchte!

**Frische kommt aus  
deutschen Landen**

# Rezepte für 4 Personen:

## 1 Erdbeer-Konfitüre mit Madeira

1 kg Erdbeeren waschen, verlesen, Kelchblätter und Stiele entfernen. Die Früchte halbieren oder, je nach Größe, vierteln. Mit 1 kg Gellierzucker und 1/8 l Madeira verrühren, in einem großen Topf unter ständigem Rühren rasch zum Kochen bringen. 4 Minuten unter Rühren kochen lassen. Heiß in vorbereitete Gläser füllen, mit Einmachhaut oder Deckel verschließen.

## 2 Sommer-Becher mit Schuß

500 g Erdbeeren mit 80 g Zucker und 1 Gläschen Kirschwasser pürieren. 1 Becher körnigen Frischkäse mit 1 Tasse geschlagener Sahne und dem Frucht-püree vermischen. Auf 4 Kelchgläser verteilen. Mit halbierten Erdbeeren und abgezogenen, gehackten Pistazien garnieren.

## 3 Torte mit frischen Erdbeeren

Aus 300 g Mehl, 200 g kalter Butter (in Flöckchen geteilt), 100 g Zucker und 2 Eigelb einen Mürbeteig kneten, 30 Minuten kaltstellen. Teig zu einer runden Scheibe ausrollen, eine Obsttorten-Form damit auslegen, mehrfach mit der Gabel einstechen. Auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 20 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen, aus der Form stürzen. 600 g reife Erdbeeren waschen, verlesen, Kelchblätter entfernen. Tortenguß nach Vorschrift mit 1/4 l Kirschsafz zubereiten. Den Boden dünn mit Guß bestreichen, die abgetropften Früchte darauf verteilen, restlichen Guß darübergeben und erkalten lassen. Mit Sahne servieren.

## 4 Erdbeeren im Schnee

400 g Erdbeeren vorbereiten, abgetropft mit Zucker bestreuen und kühlstellen. 400 g Frischrahmkäse mit der Gabel zerdrücken, mit 3 EL Zucker und 2 Eigelb vermischen, mit dem Quirl schaumig schlagen. 2 Eiweiß mit ein paar Tropfen Zitronensaft schnittfest schlagen, unter die Creme ziehen. Die Creme mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Abwechselnd Erdbeeren und Creme in hohe Gläser füllen, mit ganzen Früchten garnieren und sofort servieren.

## 5 Erdbeeren mit Pfeffer und Sahne

500 g vorbereitete Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit 4 EL Zucker bestreuen und mit dem Saft von 2 großen Zitronen beträufeln. Mit reichlich frisch gemahlenem Pfeffer (etwa 20 Umdrehungen der Pfeffermühle) bestreuen und mit 1/4 l kühler frischer Sahne mischen. 10 Minuten durchziehen lassen, mit einer weiteren Prise frischem Pfeffer anrichten.

## 6 Erdbeer-Charlotte

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver mit 1/4 l Milch und 60 g Zucker zubereiten. In den heißen Pudding 1 verquirltes Eigelb schlagen, abkühlen lassen. 300 g Erdbeeren vorbereiten, halbieren, mit Zucker bestreuen. 1/4 l Schlagsahne mit 1 Beutel Vanillezucker steif schlagen. Eine möglichst glattwandige runde Schüssel mit Butter einfetten. Etwa 20 Löffelbiskuits (oder in Streifen geschnittener Biskuit oder Rührkuchen) mit Weißwein anfeuchten. Die Schüssel mit den Biskuits oder Kuchenstücken ganz auslegen. Schichtweise den Vanille-Pudding, die gezuckerten Erdbeeren und die Sahne einfüllen. Die Oberfläche wieder mit angefeuchteten Löffelbiskuits oder Kuchenstücken abdecken und leicht andrücken. Etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Zum Stürzen die Form ganz kurz in warmes Wasser tauchen. Die Charlotte auf eine Platte stürzen, mit Erdbeeren und Sahne garnieren.



# Tips für Einkauf und Küche

## **Einkauf:**

Achten Sie auf die Farbe der Kelchblätter: sind sie frisch und grün, sind auch die Früchte frisch.

## **Einfrieren:**

Geeignet sind nur Erdbeeren, deren Fruchtboden sich nicht mit den Kelchblättern aus der Frucht löst. Sie sollen reif, keinesfalls aber weich sein. Früchte waschen, Kelch abziehen, am besten einzeln vorfrieren, dann in Schalen oder Beutel füllen, einfrieren. Zucker (100 g auf 500 g Erdbeeren) schützt Farbe und Aroma. Lagerzeit: 8 Monate.

## **Nicht vergessen:**

Frische Erdbeeren schmecken köstlich mit Milch – einfach zusammen im Mixer pürieren. Eine wertvolle Zwischenmahlzeit für Kinder! Feine Erdbeerbowle für Sommerabende: süße Früchte mit Rheinwein ziehen lassen, mit rotem Burgunder auffüllen. Keine Zeit zum Marmeladekochen? Früchte einfrieren, später verarbeiten.

## **Einkochen – leichtgemacht:**

Gelierzucker erfreut sich für die Zubereitung von Marmeladen, Gelees und Konfitüren immer größerer Beliebtheit. Warum? Er süßt und geliert zugleich. Außerdem haben Sie die Gewähr, daß Ihre Marmeladen und Gelees immer gelingen.

## **Erdbeerkonfitüre:**

Zutaten: 1 kg Erdbeeren, 1 kg Gelierzucker, abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange, 5 EBl. Aprikosenlikör.

Zubereitung: Die Erdbeeren waschen, von Blättchen und Stielen befreien und in Stücke schneiden. Früchte mit Gelierzucker verrühren und zugedeckt 24 Std. durchziehen lassen. Die Fruchtmasse mit abgeriebener Orangenschale zum Kochen bringen und 4 Min. sprudelnd kochen lassen. Aprikosenlikör unterrühren und alles in vorbereitete Gläser füllen. Sofort verschließen.

Übrigens können Sie auch zum Einkochen von Kompottfrüchten Gelierzucker verwenden. Der Vorteil: Die Früchte fallen nicht zusammen, Farbe und Aroma bleiben gut erhalten.

---

**Erdbeeren** – seit über 2000 Jahren wachsen sie in Europa. Doch nicht die Römer sind als erste auf ihren vorzüglichen Geschmack gekommen. Es waren die alten Germanen. Die römischen Dichter Ovid und Vergil erwähnten sie zwar, auch Botaniker Plinius hat sie beschrieben. Doch mit Leidenschaft wurde die „Königin der Früchte“ erst in Südfrankreich kultiviert, dann in den Hofgärten Georgs II. und am Niederrhein im 15. Jahrhundert. Bis dahin hatte man sich mit der kleinen, wildwachsenden und aromatischen Walderdbeere begnügt.

Heute gibt es über 400 Sorten der großen Gartenerdbeere. Sie alle wurden aus einer mehr zufälligen Kreuzung der Scharlacherdbeere und der großen Chile-Erdbeere gezüchtet. Der erwerbsmäßige Anbau, und damit auch die steile Karriere der dicken, saftigen Erdbeere, begann erst um 1840 im kleinen Murgtal-Dorf Staufenberg im Schwarzwald.