

Erdbeercreme mit Hafer-Kürbiskernstreusel

Dauer: ca. 40 Minuten

Portionen: 12 Gläser

Lies bitte das komplette Rezept durch, bevor du beginnst!

Zutaten:

Für den Hafer-Kürbiskernstreusel:

125 g Haferflocken

50 g Kürbiskerne

50 g Weizen- oder Dinkelmehl oder
glutenfreies Mehl

1 Prise gemahlene Vanille

1 Prise Salz

15 g Rohrohrzucker

15 g Honig oder Sirup (z.B. Dattel- oder
Ahornsirup)

100 g weiche Butter oder Margarine

Für die Erdbeercreme:

1500 g Quark

600 g Erdbeeren

3 EL Süßungsmittel (z.B. Honig oder Dattelsirup)

1 TL Vanille, gemahlen



Wusstest du, dass die
Gartenerdbeere aus
einer spontanen
Kreuzung entstanden
ist und es heute mehr
als 1000 Sorten gibt?

Kulturerdbeeren enthalten ca. 90 % Wasser, 7,5 % Zucker und
eine erwähnenswert hohe Vitamin C-Konzentration.

Die Erdbeersaison startet in Deutschland ab Mitte Mai und geht
bis Anfang September.



Zubereitung:

- 1.** Die Erdbeeren waschen und in einer Schüssel beiseitestellen.
- 2.** Den Backofen auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- 3.** Die Kürbiskerne zerkleinern.
- 4.** Haferflocken, Mehl, Kürbiskerne, Backpulver, Vanille, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen.
- 5.** Butter und Sirup dazugeben. Alles gut verkneten.
- 6.** Teig auf das Backblech drücken, ca. 0,5 cm dick.
- 7.** 12-15 Minuten backen, bis die Ränder goldbraun sind.
- 8.** Abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.
- 9.** Das Grün der Erdbeeren vorsichtig entfernen.
- 10.** Die Erdbeeren für die Erdbeercreme waschen und putzen. Die Hälfte davon fein pürieren und die andere Hälfte in kleine Stücke schneiden.
- 11.** Die pürierten Erdbeeren mit dem Quark, Honig und Quark miteinander verrühren.
- 12.** Ein paar Erdbeeren für die Dekoration zum Schluss zur Seite stellen. Die klein geschnittenen Erdbeeren vorsichtig unterheben.