

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.