

Erdbeerrezepte

Zu den Erdbeerrezepten:

<u>Erdbeerbisquitrolle</u>	<u>Erdbeerjoghurteis</u>	<u>Erdbeer Rhabarber</u>
<u>Erdbeerbisquit</u>	<u>Erdbeerlikör</u>	<u>Rote Grütze Sorbet</u>
<u>Erdbeercreme</u>	<u>Erdbeermascarpone</u>	<u>Erdbeersorbet</u>
<u>Erdbeercrumble</u>	<u>Erdbeermargarita</u>	<u>Erdbeersmoothie</u>
<u>Erdbeerdaiquiri</u>	<u>Erdbeermarmelade</u>	<u>Erdbeertorte</u>
<u>Erdbeereis</u>	<u>Erdbeermilchshake</u>	<u>Erdbeerwein</u>
<u>Erdbeerkonfitüre</u>	<u>Erdbeermilch</u>	<u>Erdbeerwindbeutel</u>
<u>Erdbeerjoghurt</u>	<u>Erdbeermousse</u>	<u>Erdbeerzabaione</u>

Für viele Menschen sind **Erdbeeren** eine der schönsten Dinge im Sommer. Die konische, rote Frucht, die so herrlich frisch und süß schmeckt, hat von Mai bis Ende Juli Saison – eigentlich leider viel zu kurz. Denn Erdbeeren sind so vielseitig einsetzbar und schmecken beinahe Jedem. Am Anfang der Seite finden Sie viele leckere **Erdbeerezepte**.

Die kurze Erdbeersaison sollte man daher als Erdbeerliebhaber intensiv nutzen, da Erdbeeren frisch einfach am Besten schmecken. Zwar sind sie ganzjährig in Konserven erhältlich und ebenso kann man sie einfrieren, aber keine Methode kann die Erdbeeren so gut konservieren, dass ihr wundervoller Geschmack vollständig erhalten bleibt. Um wirklich leckere Erdbeerrezepte auszuprobieren müssen Sie unbedingt die Saison nutzen.

Erdbeeren reifen nach der Ernte nicht mehr nach. Deswegen ist es wichtig, dass sie reif geerntet werden. Achten Sie auch auf die Frische der Beeren. Oft ist es besser, die Beeren beim Erdbeerbauern zu kaufen oder selbst zu pflücken, um eine Garantie für Frische und Qualität zu bekommen. Importierte Erdbeeren aus dem Ausland, die im

Supermarkt verkauft werden, sind häufig schadstoffbelastet und haben bereits lange Transportwege hinter sich. Das wirkt sich natürlich auf den Geschmack aus. Wenn die **Erdbeeren** bereits matschig sind oder gar zu schimmeln beginnen, sollten Sie diese keinesfalls mehr kaufen. Auch nach dem Kauf gilt: Sorgen Sie für einen sehr raschen Verzehr. Lagern Sie die Früchte höchstens ein bis zwei Tage. Am besten bereiten Sie sofort ein leckeres **Rezept** mit den Erdbeeren zu.

Sie müssen ja nicht alle Erdbeeren pur naschen. Zu den unendlich vielen leckeren Rezepten mit Erdbeeren zählen z.B. Milchshakes, Speiseeis, Obstsalat, Kuchen und Torten, Erdbeeren mit Schokoüberzug, Erdbeerjoghurt, sowie Erdbeerpüree und Erdbeerkonfitüre. Übrigens sind nicht nur die Früchte sehr lecker, aus den Blättern lässt sich auch ein prima schmeckender Tee herstellen.