



APFELBLATT



Familie Jan-Hinrich Feindt - Westerjork 57 - 21635 Jork

Juni, die leckeren Erdbeeren sind da !!!

Sortenempfehlung des ESTEBURG – Obstbauzentrums Jork - hier eine Auswahl für sommertragende Sorten nach Reifezeit:

Flair	dunkle Fruchtfarbe, guter Geschmack
Ciery	schöne Fruchtfarbe und -glanz guter Geschmack, fest
Rumba	gleichmäßige Fruchtform, hellrot, glänzend
Darselect	feste helle Früchte mit guter Haltbarkeit, guter Geschmack
Elsanta	<u>die bekannteste Erdbeersorte</u> , leuchtend glänzende Farbe, sehr gut pflückbar
Sonata	gleichmäßige Fruchtform, leicht besserer Geschmack als Elsanta
Symphonie	säuerlicher Geschmack, feste Früchte, schöner Glanz
Florence	unauffälliger Geschmack, sehr hoher Ertrag
Malvina	große gleichmäßige Fruchtform, dunkle Fruchtfarbe, Geschmack sehr gut, leicht säuerlich

Sortenempfehlung remontierender (immertragender) Erdbeeren:

Fiorina	helle Früchte, mittlerer Geschmack, ertragreich
Florentina	schöner Glanz, relativ fest, ertragreich
Harmony	feste Frucht, robust, für den Freilandanbau geeignet

Ihr Erdbeer-Anbauer hat mit Sicherheit ein reichhaltiges Angebot für Sie. Und wenn Sie mögen, gibt es auch genügend Möglichkeiten für die Selbstpflücke (s. Internet). Frisch gepflückt vom Erdbeerefeld, besonders für Kinder ein riesiges Vergnügen. Naschen ist natürlich erlaubt.

Dass Erdbeeren sehr gesund und kalorienarm sind, dürfte hinlänglich bekannt sein. Und dass sie vielfältig in der Küche verwendbar sind, ebenfalls.



Erdbeer-Tiramisu

Zutaten: (Für 8 Portionen):

- 150 ml kalter Espresso
- 2 El Amaretto
- 750 g mögl. kleine Erdbeeren
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 80 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Pk. Sahnefestiger
- 200 g Löffelbiskuits
- 1 Pk. Vanillezucker



* Zubereitung:

- * Espresso mit Amaretto mischen. 300 g Erdbeeren putzen und halbieren.
- * Mascarpone, Quark und Puderzucker in einer Schüssel vorsichtig mit einem Teigschaber zu einer glatten Creme verrühren. Schlagsahne mit Sahnefestiger steif schlagen und unterheben.
- * Den Boden einer Auflaufform (ca. 26 x 16 cm) mit Löffelbiskuits auslegen. Mit der Hälfte des Essentos beträufeln. Mit 1/3 Mascarpone-Creme bestreichen und mit den Erdbeerhälften belegen. 1/3 Creme darauf verteilen, mit übrigen Löffelbiskuits belegen und mit übrigem Espresso beträufeln. Übrige Creme locker daraufstreichen. Abgedeckt mind. 1 Std. kalt stellen.
- * 150 g Erdbeeren putzen und halbieren. Restliche Erdbeeren putzen, mit Vanillezucker in einem hohen Gefäß fein pürieren, dann durch ein feines Sieb streichen.
- * Tiramisu in Stücke schneiden, mit Erdbeerpüree und Erdbeerhälften anrichten.

Wenn Kinder mitessen, Espresso und Amaretto durch frisch gepressten Orangensaft und 1 Pk. Vanillezucker ersetzen.