

Rezept-Ideen mit Himbeeren

Himbeeren mit Eischnee überbacken

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|--|
| 400 g Himbeeren Butter 4 Eiweiß 1 TL Zitronensaft 4 EL Zucker Puderzucker | <p>Himbeeren verlesen, kurz waschen u. im Sieb abtropfen lassen. Auflaufform mit Butter einfetten und die abgetropften Himbeeren hineingeben.</p> <p>Eiweiß, Zitronensaft u. Zucker schnittfest schlagen, anschließend die Eischneemasse über die Himbeeren geben.</p> <p>Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C die Eischneemasse etwa 10 – 15 Min. goldgelb überbacken.</p> <p>Mit Puderzucker bestreuen und servieren.</p> |

Himbeer-Sahne-Creme

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|
| 250 g TK-Himbeeren oder frische Himbeeren 1/8 l Wasser 30 g Zucker 25 g Stärkemehl 250 ml Schlagsahne | <p>Die <u>Hälfte</u> der Himbeeren mit Wasser, Zucker u. Stärkemehl verrühren u. unter Rühren aufkochen.</p> <p>Unter die etwas abgekühlte Creme die restlichen Himbeeren geben.</p> <p>Einige Himbeeren zum Verzieren zurücklassen.</p> <p>Sahne steif schlagen u. löffelweise unter die <u>völlig erkaltete</u> Creme ziehen. Creme in Schale oder Schälchen füllen u. mit Himbeeren u. ggfs. auch Sahne verzieren.</p> |

Himmliche Himbeerspeise

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|
| 500 g Joghurt 1 EL Zucker Saft von ½ Zitrone 200 ml Schlagsahne 400 g TK-Himbeeren 200 g Brauner Zucker | <p>Joghurt mit Zucker u. Zitronensaft glattrühren.</p> <p>Sahne steif schlagen u. unterheben.</p> <p>Joghurt-Sahne-Creme schichtweise mit den gefrorenen Himbeeren in eine Glasschüssel füllen.</p> <p>Obendrauf dick den braunen Zucker streuen, Speise in den Kühlschrank stellen, bis der Zucker zu einer Kruste verschmolzen ist.</p> |

Himbeer-Charlotte

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|
| 500 g TK-Himbeeren 50 g Zucker 6 Blatt Gelatine, weiß ca. 15 Löffelbiskuits 250 g Schlagsahne 40 g Zucker | <p>Himbeeren mit Zucker bestreut auftauen.</p> <p>Gelatineblätter in kaltem Wasser 5 – 10 Min. einweichen.</p> <p>Springformrand (20 oder 24 cm Durchmesser) auf Tortenplatte setzen. Löffelbiskuits halbieren u. um den Innenrand der Form stellen. (Schnittkante unten u. Seite mit Zucker außen)</p> <p>Sahne steif schlagen, Zucker zufügen u. unterschlagen.</p> <p>Einige Himbeeren zum Verzieren zurücklassen.</p> <p>Eingeweichte Gelatineblätter ausdrücken u. im Topf oder in der Mikrowelle (z.B. im Glasschälchen) leicht erwärmen bis sie sich verflüssigt. <u>Achtung:</u> Zu stark erhitzte Gelatine verliert Gelierkraft!</p> <p>Aufgelöste Gelatine unter die Himbeeren rühren u. danach die Sahne unterheben. Masse in die Springform füllen u. kaltstellen (Kühlschrank).</p> <p>Vor dem Servieren Springformrand vorsichtig abnehmen. Charlotte mit Himbeeren u. ggfs. Schlagsahne verzieren.</p> |

Himbeer-Eistee

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|---|
| 250 g Himbeeren 30 g Puderzucker 1 l Schwarzen Tee Nach Geschmack: Zucker u. Zitronensaft | <p>Himbeeren verlesen u. mit Puderzucker kurz im Topfe erhitzen. Masse durch feines Sieb passieren, den gewonnenen Saft in einen Eiswürfelbehälter geben u. ca. 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.</p> <p>3 – 4 Himbeer-Eiswürfel in jedes Glas geben, mit kaltem Schwarzen Tee aufgießen und mit Zucker u. Zitronensaft abschmecken.</p> |

Himbeer-Sirup

| Zutaten: | Zubereitung: |
|--|--|
| 1 kg Himbeeren ½ l Wasser Saft einer Zitrone Zucker nach Saftmenge (auf 1 Liter 700 g Zucker) | <p>Himbeeren verlesen u. kurz waschen, mit Wasser u. Zitronensaft 10 Min. kochen, durch ein feines Sieb oder einen Filter geben.</p> <p>Den gewonnenen Saft mit der entsprechenden Zuckermenge nochmals 3 Min. aufkochen u. heiß in heiß ausgespülte Flaschen oder Gläser füllen u. sofort verschließen.</p> <p>Haltbarkeit etwa 6 Monate.</p> <p>Himbeer-Sirup mit reichlich Wasser verdünnt ergibt ein leckeres Erfrischungsgetränk.</p> |

Weitere Informationen:

Heike Dittmer, Landwirtschaftskammer Niedersachsen, Außenstelle Harburg
 Parkstr. 29, 21244 Buchholz, Tel. 04181 / 9304 – 21. Mail: heike.dittmer@lwk-niedersachsen.de