



## Thema: Jetzt ist endlich wieder Beeren-Zeit!

*Schön reife Beeren an Bäumchen hängen, da hilft kein Zaun um den Garten;  
lustige Vögel wissen den Weg.*

*Eduard Mörike*

Keine Angst, unsere Beeren wurden nicht geklaut, sondern gekauft :-)

### Kaltgerührte Beeren-Marmelade für 5 - 6 Gläser a 200 ml

- 500 g gemischte Beeren
- 1 Päck. Konfitura
- Geliermittel
- ca. 300 g Rohrzucker oder Agavensirup
- 1 TL Bourbon-Vanille

Die Beeren und Träuble waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. Früchte in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das Fruchtmus anschließend durch ein gutes Sieb streichen. Kunden, die noch keine dritten Zähne haben, dürfen die Kerne gerne mitessen. Das Fruchtmus mit Zucker und Vanille mischen und ca. 30 Min. rühren (Küchenmaschine, Handrührer oder von Hand rühren), in saubere Twist-Off-Gläser füllen und mind. 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

**Tipp:** Wenn Sie mit weniger Süße auskommen, umso besser. Probieren Sie einfach, wie es Ihnen schmeckt. Anders als bei gekochten Konfitüren brauchen wir den Zucker nicht zur Konservierung, die kalte Marmelade hält deshalb auch nur ca. 1 Woche. Alternative: einfach einfrieren.

### Cooler Beerensuppe für 4 Personen

- 750 g gemischte Beeren
- 1/4 l Rotwein oder Traubensaft
- 100 g Rohrzucker oder Agavensirup
- 1 EL Speisestärke
- 1 TL Bourbon-Vanille
- 1 Becher Creme fraiche
- 1/8 l Orangensaft

Die Beeren und Träuble waschen, abtropfen lassen und von den Rispen streifen. 1/2 l Wasser mit dem Wein und dem Zucker aufkochen. Beeren dazugeben. 3 - 4 EL der Beeren zurückhalten. 5 Min. köcheln lassen und durch ein Sieb streichen. Die Speisestärke mit dem Vanillepulver und 1 Schuss Rotwein verrühren zur Beerenmasse geben und kurz aufkochen lassen. Abkühlen lassen und die übriggebliebenen Beeren dazugeben. Das Süppchen in Schalen geben und gut abkühlen lassen. Creme fraiche mit Orangensaft verrühren und vorsichtig auf das Beerensüppchen geben. Servieren.

**Tipp:** Wer frische Minze hat oder Zitronenmelisse, gibt noch ein Dekoblättchen oben drauf.

### Beeren-Quark-Kuchen

- 200 g Mehl
- 1,5 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 kleine Eier
- 100 g Vollrohrzucker
- 125 g Joghurt natur
- 250 g gemischte Beeren
- 1/2 Zitrone
- 150 g (Mager?) Quark
- 3 EL Zucker
- 1 TL Bourbon-Vanille
- 150 ml Schlagsahne
- 1 Päck. Sahnesteif
- 3 EL Fruchtaufstrich Brombeer, Himbeer oder Johannisbeere
- 1 EL Puderzucker

Den Ofen als erstes auf 190 ° vorheizen.

Die ersten 3 Zutaten mischen. Eier und Zucker in der Küchenmaschine 5 Min. cremig rühren. Joghurt unterrühren. Jetzt die Mehlmischung und die 2/3 der Beeren vorsichtig mischen. Teig in eine gefettete Springform (20 cm Ø) geben. Auf der zweitletzten Schiene 25-30 Min. backen. Abkühlen lassen.

Dann den Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden. Den Oberen Boden in 8 Kuchenstücke schneiden.

Von der Zitrone 1 TL Schale abreiben und 2 TL Saft auspressen. Beides mit Quark und Zucker ca. 3 Min. aufschlagen. Schlagsahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben.

Den Fruchtaufstrich und die restlichen Beeren verrühren. Die Quarkcreme auf dem Kuchenboden verteilen, die Beerenmischung draufgeben und vorsichtig mit einer Gabel marmorieren. Glatt streichen. Den gestückelten Deckel drauflegen, kühlen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Sie können das Rezept auch mit Magerquark machen.

Mit Seidentofu und Sojasahne gelingt die Füllung vegan. Statt Ei im Teig können Sie einfach etwas mehr Backpulver oder Ei-Ersatzstoffe nehmen, damit der Kuchen fluffig wird.