

Windbeutelorte mit Johannisbeeren

Für den Brandteig 250 ml Wasser, 65 g Butter, Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen. 150 g Mehl auf einmal zufügen,iterrühren. So lange rühren, bis sich die Masse als Kloß vom Topfboden löst. Teig in eine Rührschüssel füllen und 1 Eiiterrühren.

Teig etwa 10 Minuten zur Seite stellen.

Backofen auf 220 °C vorheizen.

3 Eier nacheinander in den Teig rühren, bis dieser glänzt und der Teig so von den Knethaken abreißt, dass lange Teigspitzen hängen bleiben. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und einen Kranz (24 bis 26 cm) aus etwa 7 Windbeuteln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Übrigen Teig in Form eines oder mehrerer Windbeutel in die Mitte spritzen, sodass ein Boden entsteht. Im vorgeheizten Ofen **25 bis 30 Minuten backen**, dann herausnehmen, sofort vorsichtig durchschneiden und abkühlen lassen.

Für die Füllung 9 Blatt **Gelatine** einweichen. **400 g Johannisbeeren** abzupfen. **300 g Dickmilch, 250 g Magerquark**, 1 EL Zitronensaft und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Zum Temperatenausgleich 3 Esslöffel der Creme unter die Gelatine rühren. Gelatine unter die Creme rühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, **250 g Sahne** steif schlagen und unterheben. Joahhinsbeeren ebenfalls unterheben. Creme auf den Boden geben. Deckel daraufsetzen und Torte 2 Stunden kühl stellen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Johannisbeergugelhupf

100 g gehackte Mandeln anrösten, abkühlen lassen. **250 g Butter, 50 g Zucker**, 40 g Stärke, Vanillezucker zusammen cremig rühren. **5 Eigelb** langsam unterschlagen, danach 6 EL Orangensaftiterrühren. 250 g Mehl mit 2 TL Backpulver mischen und ebenfallsiterrühren.

5 Eiweiß mit 180 g Zucker steif schlagen.

500 g rote Johannisbeeren abzupfen. Zuerst den Eischnee und danach die Joahhnisbeeren unterheben.

In die gefettete Gugelhupfform füllen.
Bei 180°C Grad ca. 50 Minuten backen

Bei allen Rezepten lassen sich die roten Johannisbeeren durch schwarze Johannisbeeren, Stachelbeeren oder auch Himbeeren ersetzen.

Leckere Rezepte mit Johannisbeeren

gratis zum
Mitnehmen



Beerenkuchen vom Blech

800 g Beerenfrüchte (gemischt Johannisbeeren rot und schwarz, Himbeeren, Heidelbeeren) verlesen. Johannisbeeren von den Stielen zupfen.

Aus 150 g Mehl, 100 g Butter und 80 g Zucker mit den Händen Streuseln kneten.

Für den Boden 200 g Butter und 200 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. 4 Eier einzeln je 1 Min. unterrühren. 175 g Mehl, 1 Pk. Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen. Mit den Quirlen des Handrührers abwechselnd mit der Milch kurz in den Teig rühren.

Teig auf ein gefettetes, tiefes **Backblech (40 x 30 cm)** streichen. Früchte darauf verteilen und über die eine Hälfte die Streusel streuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten ca. **40 Min. backen.**

Joghurt - Grießbrei mit Beeren

Für 4 Personen

1 Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit 80 g Zucker zu **700 ml Milch** geben. Einmal aufkochen, **100 g Weichweizengrieß** unter Rühren einrieseln lassen und 4-5 Min. bei milder Hitze quellen lassen. Vom Herd nehmen und **300 g Joghurt** einrühren.

300 gemischten Beeren waschen und entstielen.

300 g Erdbeeren waschen, putzen, vierteln und mit den Beeren mischen. 1 EL Puderzucker mit 1 EL Zitronensaft glatt rühren und untermengen. Die Beeren zum Grießbrei servieren.

Der Grießbrei schmeckt warm und kalt