

Für köstliche Erdbeerphantasien

Dr. Oetker Express Gelier Zucker: Für besonders schnell und einfach selbst gemachte Konfitüre. Eine Packung reicht für 300 g frische oder tiefgekühlte Früchte. Die schonend in der Mikrowelle zubereitete Konfitüre ist extra fruchtig und besonders lecker.



Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack ist unvergleichlich vanillig und cremig. Er ist der beliebteste unserer Kochpuddinge und wird mit 500 ml Milch und 40 g Zucker gekocht. Ein Klassiker, den die ganze Familie mag.



Herrlich schokoladig und einzigartig frisch – so schmeckt nur der **Dr. Oetker Marmor Kuchen**. Denn der helle Rührteig harmoniert mit dem dunklen Schokoteig in Optik und Geschmack. Die Zubereitung ist dabei so einfach und schnell, dass noch mehr Zeit für den Genuss bleibt.



Schnell und gelingsicher in der Zubereitung ist die **Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme** mit Vanillegeschmack. Sie ist ideal geeignet zur Füllung von Bienenstich, Obsttorten, Butterkuchen und anderen Gebäcken. Wer Pudding liebt, wird sicher auch ein Fan dieser Pudding Creme werden, die ohne Kochen zubereitet wird und mitgebacken werden kann.



Express-Gesimm
Mit dem neuen Dr. Oetker Express Gelier Zucker können Sie nicht nur die Herzen Ihrer Lieben gewinnen, indem Sie Ihnen ganz schnell und einfach Ihre Lieblingsmarmelade zaubern, sondern auch eines von 10 Konfitüresets:

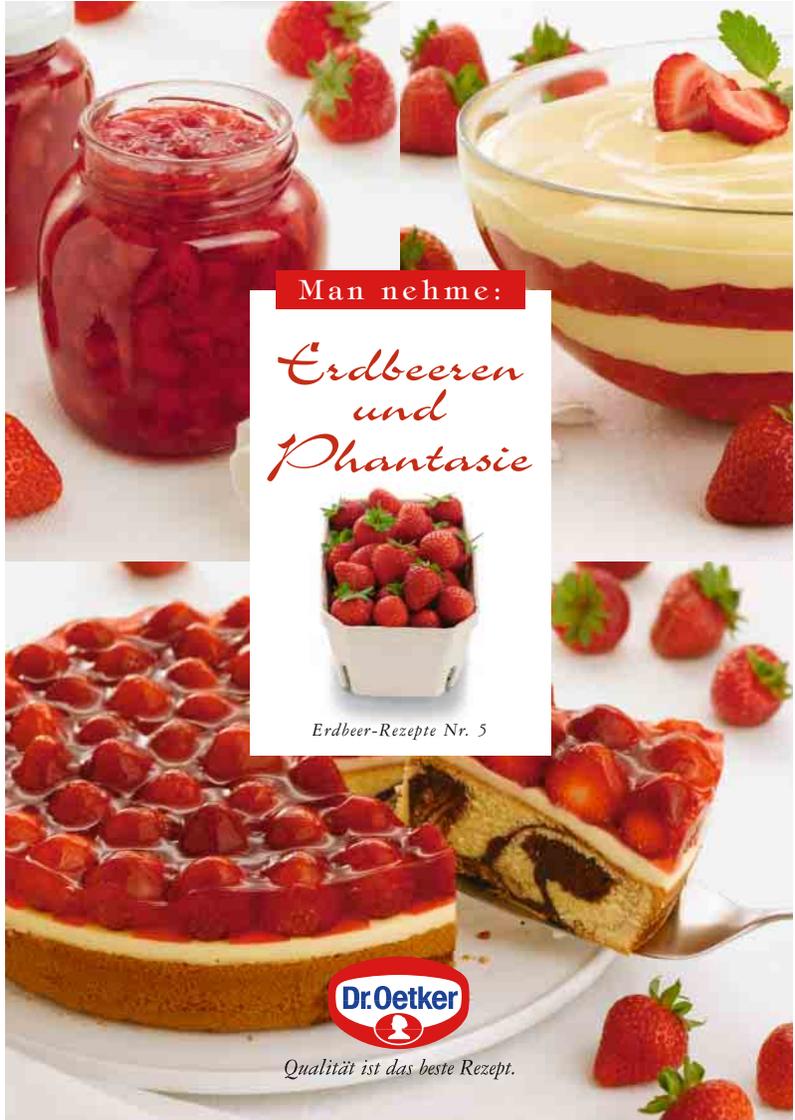
Wie heißt der neue Gelierzucker von Dr. Oetker?

Dr. O _ _ _ E _ _ _ G _ _ _ Z _ _ _

Einfach das Lösungswort ergänzen, Postkarte ausreichend frankieren, abschicken und gewinnen.*
Einsendeschluss ist der 31.07.2006



*Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Nicht teilnehmen können Mitarbeiter der Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG. Eine Barauszahlung der Gewinne ist nicht möglich.



Man nehme:

*Erdbeeren
und
Phantasie*



Erdbeer-Rezepte Nr. 5



Qualität ist das beste Rezept.

Vanille-Pudding mit Erdbeergrütze

etwa 6 Portionen

 Gelingt leicht

Vanille-Pudding:

1 Päckchen Dr. Oetker Original
Pudding Pulver Vanille-Geschmack
3 EL (40 g) Zucker
400 ml Milch
150 g Joghurt, mild (3,5 % Fett)

Erdbeergrütze:

500 g Erdbeeren
100 ml Apfelsaft
4 EL (50 g) Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Kaltschale
Erdbeere

Vanille-Pudding: Pudding nach Packungsanleitung, **aber nur mit 400 ml Milch** zubereiten. Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche des heißen Puddings legen und erkalten lassen.

Erdbeergrütze: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und 300 g pürieren. Die übrigen Erdbeeren klein schneiden. Erdbeerpüree, Apfelsaft und Zucker in eine Schüssel geben. Dessert-Pulver hinzufügen und mit einem Schneebesen 1 Minute verrühren. Dann die klein geschnittenen Erdbeeren unterheben.

Pudding mit einem Handrührgerät mit Rührbesen glatt rühren, Joghurt unterrühren. Erdbeergrütze und Pudding abwechselnd in eine Glasschale oder in Dessertgläser schichten. Nach Wunsch mit Erdbeeren garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Man nehme:



Express-Erdbeerkonfitüre

ergibt etwa 450 g für 2 kleine Gläser • Zeitbedarf etwa 15 Minuten

 *Gelingt leicht*

Zutaten:

300 g Erdbeeren

(vorbereitet gewogen)

1 Packung Dr. Oetker Express

Gelier Zucker

Vorbereiten: Erdbeeren

waschen, abtropfen lassen, entstielen, **sehr fein** schneiden und 300 g abwiegen.

Zubereiten: Früchte und Express Gelier Zucker in einem Rührbecher **sehr gut** verrühren.

Rührbecher in die Mikrowelle stellen und **bei 600 Watt**

3 Minuten (oder bei 800 Watt 2 Minuten) erwärmen.

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung des Geräteherstellers beachten. Fruchtmasse gut umrühren, nochmals **bei**

600 Watt (oder 800 Watt)

2 Minuten erwärmen, dann wieder gut umrühren.

Konfitüre sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Um zu sehen, wie fest die Konfitüre in den Gläsern wird, geben Sie 1–2 Teelöffel der heißen Fruchtmasse auf einen gekühlten Teller. Ist Ihnen die Probe nicht fest genug, erwärmen Sie die Konfitüre erneut **2 Minuten bei 600 Watt oder 800 Watt**.

Man nehme:



Ideal für spontane Konfitüreideen: der neue Express Gelier Zucker. Damit kann man schnell und in kleinen Mengen ganz einfach Konfitüre machen, die dank schonender Früchteverarbeitung besonders fruchtig schmeckt.



Erdbeer-Marmor-Kuchen

 Etwas Übung erforderlich

Für die Springform

(Ø 26 cm):

etwas Fett, Backpapier

Rührteig: 1 Backmischung

Dr. Oetker Marmor Kuchen, 150 g weiche Margarine oder Butter, 3 Eier (Größe M), 100 ml Milch, 25 g Kakao (liegt Backmischung bei), 1 EL Milch für dunklen Teig

Belag: etwa 750 g Erdbeeren, 1 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme, 150 ml Milch, 150 g Joghurt, mild (3,5 % Fett)

Guss: 1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack, 3 EL Zucker, 250 ml (1/4 l) Wasser

Vorbereiten: Heizen Sie den Backofen vor. Fetten Sie den Boden der Springform (Ø 26 cm) und belegen Sie den Boden mit Backpapier.

Rührteig: Bereiten Sie den Teig nach Packungsanleitung zu

Man nehme:



und verteilen Sie ihn in der Springform (Punkt 1+2). Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 35 Minuten

Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für den Herd beachten. Springformrand entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden abnehmen und Gebäck erkalten lassen. Papier vorsichtig abziehen. Boden umdrehen, auf eine Tortenplatte legen und Tortenring darumstellen.

Belag: Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Pudding Creme nach Packungsanleitung, jedoch mit **150 ml**

Milch und 150 g Joghurt zubereiten und auf den Boden streichen. Erdbeeren darauf setzen.

Guss: Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Erdbeeren damit überziehen und Guss fest werden lassen. Tortenring lösen und entfernen.



Familienname

Vorname

Geburtsdatum

Straße, Hausnummer

PLZ Ort

Diese Erdbeerrezepte wurden Ihnen überreicht durch:

Antwort

Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG

Stichwort:

Konfitüre schnell & einfach

Lutterstr. 14

33617 Bielefeld

Dr. Oetker sichert Ihnen zu, Ihre persönlichen Daten nach Abschluss dieser Aktion zu löschen.

Bitte
ausreichend
frankieren.