

Gartenfrische Köstlichkeiten aus Beeren

Landesgartenschau Neu-Ulm
25.04.-05.10.2008

Schule im Grünen

Obsthof Zott
Christine Zott
Meisterin der ländlichen Hauswirtschaft
Dorfstr. 45 a
89250 Senden-Hittistetten
Tel.: 07307/929195
Fax: 07307/929197
E-Mail: Obsthof-Zott@t-online.de
www.obsthof-zott.de



BILDUNGSWERK
DES BAYERISCHEN
BAUERNVERBANDES

Kreisverband Neu-Ulm

1

Farbenfrohe Fruchtspieße

Erdbeeren waschen, schneiden,
Bananen schälen, in Scheiben schneiden,
Kiwis schälen, in Scheiben schneiden,
abwechselnd auf Holzspieße stecken oder in Dip tauchen.

DIP:

250 g Quark mit
500 g Naturjoghurt verrühren
200 g Sahne schlagen, unterheben
1 Zitrone Saft mit
Fruchtzucker unterrühren.

6

Himbeer - oder Johannisbeerkonfitüre

roh gerührt - schnell und fruchtig

500 g Himbeeren o.

Johannisbeeren

in den Mixaufsatz der Küchenmaschine geben,

500 g Gelierzucker

dazugeben und ca. 5 Minuten rühren lassen.

In Twist - off Gläser füllen.

Die Konfitüre hält sich ca. 3 Monate, im Kühlschrank auch länger.

3

Erdbeerbowle

1 kg Erdbeeren waschen,
das Kelchblatt
entfernen und
vierteln,

1 l Orangensaft

1 l Apfelsaft

2 Fl. Mineralwasser

alles in einer großen Schüssel
mischen.

Himbeereiswürfel

Himbeeren in Eiswürfelfach
Wasser auffüllen und
gefrieren, kühlt die Bowle.

4

Eisfrüchte

**250 g Erdbeeren,
Himbeeren oder
Johannisbeeren** waschen,
pürieren,

3 El. Zucker unterrühren

200 g Schlagsahne schlagen und
das pürierte
Fruchtmark
unterheben.

Die Eismasse in kleine Förmchen
füllen und etwa 4 Stunden
tiefgefrieren.

5

Ananasschiff

- 1 Ananas** der Länge nach in 4 Teile schneiden, dabei die Blätter nicht abschneiden. Den mittleren Strunk entfernen. Das Fruchtfleisch von der Schale lösen, in Stücke schneiden und wieder auf die Schale setzen.
- 5 Erdbeeren** waschen, mit Zahnstochern auf dem Fruchtfleisch der Ananas befestigen.

2

Erdbeermilch

- 500 g Erdbeeren** waschen, in der Mixaufsatz der Küchenmaschine füllen, mit
- 1 l Milch** gut vermischen.

Für den großen Hunger kannst du noch einige Haferflocken dazugeben.