

20

# Rezepte

mit Erdbeeren



**AUTOHAUS  
GÜNTHER**



*Maserati*

**ISUZU**

Autohaus Günther GmbH - Ihr Automobil-Partner  
in Schleswig Holstein und Hamburg

# Erdbeereis



550 G ERDBEEREN

200 ML KALTE SAHNE

130 G ZUCKER

20 ML ERDBEERSIRUP

2 EIWEIß

2 EL ZITRONENSAFT

## Zubereitung

Frische Erdbeeren waschen und trocken tupfen. Zucker und dem Zitronensaft pürieren.

Eigelb und Eiweiß trennen, das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne separat steif schlagen, dann die Sahne und das Eiweiß vorsichtig unter die Erdbeermasse heben.

Mit Eismaschine: Die Masse in die Eismaschine geben und für 40min rühren & frieren. Ohne Eismaschine: Die Masse für 3-4 Stunden ins Gefrierfach geben. Dabei in der ersten Stunde mehrmals umrühren.

Guten Appetit!



*Grecale*



*Maserati*

Machen Sie jeden Tag zu etwas Außergewöhnlichem

**STILVOLL UND ZEITLOS**



Grecale GT Verbrauch (WLTP): kombiniert 9,2-8,7 l/100 km // CO<sub>2</sub>-Emissionen: kombiniert 208-198 g/km

# Lieblingsrezepte - Sean

## Erdbeer Smoothie



600 G ERDBEEREN

200 G JOGHURT

250 ML MILCH

2 TÜTEN VANILLEZUCKER



## Zubereitung

Die Erdbeeren putzen und anschließend alle Zutaten fein pürieren. Sofort in Gläser füllen und gekühlt mit Trinkhalmen servieren.



Tony Sturm  
Maserati Markenverantwortlicher  
Maserati Center Hamburg  
040 6690766-24  
tony.sturm@guenther-gruppe.de



# Erdbeerige Tipps



## LIEBER DUSCHEN STATT BADEN

Ein harter Wasserstrahl kann die empfindliche Oberfläche der Früchte beschädigen. Lieber in einer Schüssel oder bei vollem Spülbecken baden und die Früchte sanft mit den Händen reinigen.



## NUR KURZ BADEN

Erdbeeren neigen bei einem längeren Bad dazu, Wasser aufzusaugen und verlieren somit an Geschmack sowie an Vitaminen.



## KELCHBLÜTEN NACH DEM WASCHEN ENTFERNEN

Durch die Schnittstellen würden die Früchte noch mehr und leichter Wasser aufnehmen.

## ERST KURZ VOR VERZEHR WASCHEN

Ungewaschene Früchte bleiben länger frisch, deshalb sollten die Früchte erst dann gesäubert werden, wenn sie direkt danach in der Schüssel oder im Mund landen.



# Lieblingsrezept - Ruck

## Erdbeercreme



600 G ERDBEEREN

4 EL ZITRONENSAFT

4 BLATT GELANTINE

2 EIWEIß

10 G PUDERZUCKER

100 ML SAHNE

## Zubereitung

Erdbeeren waschen, entstielen und würfeln. 350 g Erdbeeren mit 1 EL Zitronensaft pürieren und eventuell durch ein Sieb streichen (sofern man die Kerne nicht in der Creme haben möchte). Den restlichen Zitronensaft erwärmen und die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine darin auflösen.

Mit dem Erdbeerpüree vermischen und ca. 40 Min. kühlen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, Sahne ebenfalls steif schlagen. Erst die Sahne, dann den Eischnee unter die Erdbeermasse heben und weitere 3 Stunden kühlen. Danach gekühlt servieren.





Der neue Nissan Ariya

# VISIONÄRE TECHNOLOGIE



Nissan ARIYA, 63-kWh-Batterie, Stromverbrauch kombiniert (kWh/100 km): 17,8-17,6; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 0 g/km; Effizienzklasse A+++

# Lieblingsrezept - Tobias

## Erdbeerpizza



550 G ERDBEEREN

400 G WEIZENMEHL

25 G FRISCHE HEFE

1 EL ZUCKER

1 PRISE SALZ

2 EL PUDERZUCKER

1 PCK MINI-MOZZARELLA

4 EL BRAUNER ZUCKER

2 EL GEHACKTE MANDELN

ETWAS BASILIKUM

## Zubereitung

Hefe, Mehl, 1 EL Mandeln, Zucker und Salz zu einem Teig verkneten etwas gehen lassen. 250 g Erdbeeren mit Puderzucker ca. 10 Min. köcheln lassen und pürieren. Mozzarella halbieren, Backofen auf 250 °C vorheizen und mit pürierten Erdbeeren und Mozzarella, braunem Zucker und 1 EL Mandeln belegen und ca. 8 Min. backen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben und mit Basilikum dekorieren.



Tobias Sy  
Verkauf & Reisemobilexperte  
Hamburg-Farmsen  
+49 (0) 40-7975567-44  
tobias.sy@guenther-gruppe.de





Der neue Kia Niro

**EINFACH MAL GRÖßER DENKEN**



Kia Niro EV 64,8-kWh-Batterie, Stromverbrauch kombiniert 16,2 kWh/100 km; CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert 0 g/km; Effizienzklasse A+++

# Erdbeer Spargelsalat

1 KG SPARGEL

1 EL OLIVENÖL

1 TL BRAUNER ZUCKER

PFEFFER & SALZ

400 G ERDBEEREN

3 EL BALSAMICOESSIG

1 EL ZITRONENSAFT

2 EL SONNENBLUMENÖL



## Zubereitung

Den Spargel in 3-4 cm große Stücke schneiden und im heißen Olivenöl anschwitzen. Den Spargel mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen. Salzen, pfeffern und zugedeckt 6-8 Minuten ziehen lassen. Währenddessen die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden.

Für das Dressing: Balsamicoessig, Zitronensaft und Öl vermischen und zum Schluss den Spargel hinzugeben. Je nach Belieben etwas Blattsalat unter mischen und noch einen Moment ziehen lassen.





Platz für

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

A red rectangular sticky note is attached to the top edge of a large, rounded rectangular box. The box is empty and intended for notes or drawings.

Zubereitung

---

---

---

---

---

---

---

---

# eigene Rezepte



A large, empty rounded rectangular box on the left side of the page, intended for writing a recipe.

A vertical column of ten horizontal lines on the right side of the page, intended for writing notes or ingredients.

## Zubereitung



A vertical column of ten horizontal lines at the bottom of the page, intended for writing the preparation steps.

# Lieblingsrezept - Julika

## Sommer Salat



125 G RUCOLA

50 G BLATTSALAT

250 G ERDBEEREN

125 G HEIDELBEEREN

100 G FETAKÄSE

1-2 EL WALNÜSSE

3 EL ÖL, SALZ & PFEFFER

1 EL BEERENBALSAMICO

## Zubereitung

Die Erdbeeren putzen und halbieren, den Salat putzen und Feta grob würfeln. Erdbeeren, Blaubeeren und Feta auf dem Salat verteilen. Für das Salatdressing das Öl mit Balsamico verrühren, und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Walnüssen dekorieren.



Julika Günther  
Marketing  
Hamburg-Hamm  
+49 (0) 40-6690766-0  
[julika.guenther@guenther-gruppe.de](mailto:julika.guenther@guenther-gruppe.de)



D-MAX - MAXIMAL PICK-UP.

**ISUZU**

**ABENTEUER, STIL UND KOMFORT**





# Erdbeer Wissen



## NUR REIFE ERDBEEREN PFLÜCKEN

Erdbeeren reifen nach der Ernte nicht mehr nach. Deshalb kaufen Sie nur reife Früchte oder selbst auf einem der Glantz-Erdbeerfelder pflücken



## 1.000 VERSCHIEDENE SORTEN

Unterschieden werden diese Sorten oftmals in Erntezeiten wie früh-, mittel oder spät-reifende. Auf dem Erdbeerhof Glantz gibt es die beliebten Sorten Malwina, Florentina und Magnum

## WIRKLICH SÜß

Wie süß eine Erdbeere ist, kann nicht nur beim Essen bestimmt, sondern auch gemessen werden. Diese Maßeinheit nennt sich Grad Brix ( $^{\circ}\text{Bx}$ ) und wird zum Bestimmen des Massenverhältnisses von Zucker und Wasser verwendet. Je höher der Brix-wert, desto süßer die Erdbeere.

## DIE ERDBEERE KOMMT AUS AMERIKA

Ursprünglich stammt die Erdbeere aus Amerika und wurde dort erstmals vor über 200 Jahren gezielt gezüchtet. Bei uns in Europa hingegen züchtet man Erdbeeren erst seit Ende des 19. Jahrhunderts. **Der Erdbeerhof Glantz existiert bereits seit 1961.**



# Lieblingsrezept - Celina

## Erdbeerrolle

5 EIER, 1 EIGELB

150 G ZUCKER

1 PCK. VANILLEZUCKER

1 PRISE SALZ

150 G MEHL

1 TL BACKPULVER

400 G ERDBEEREN

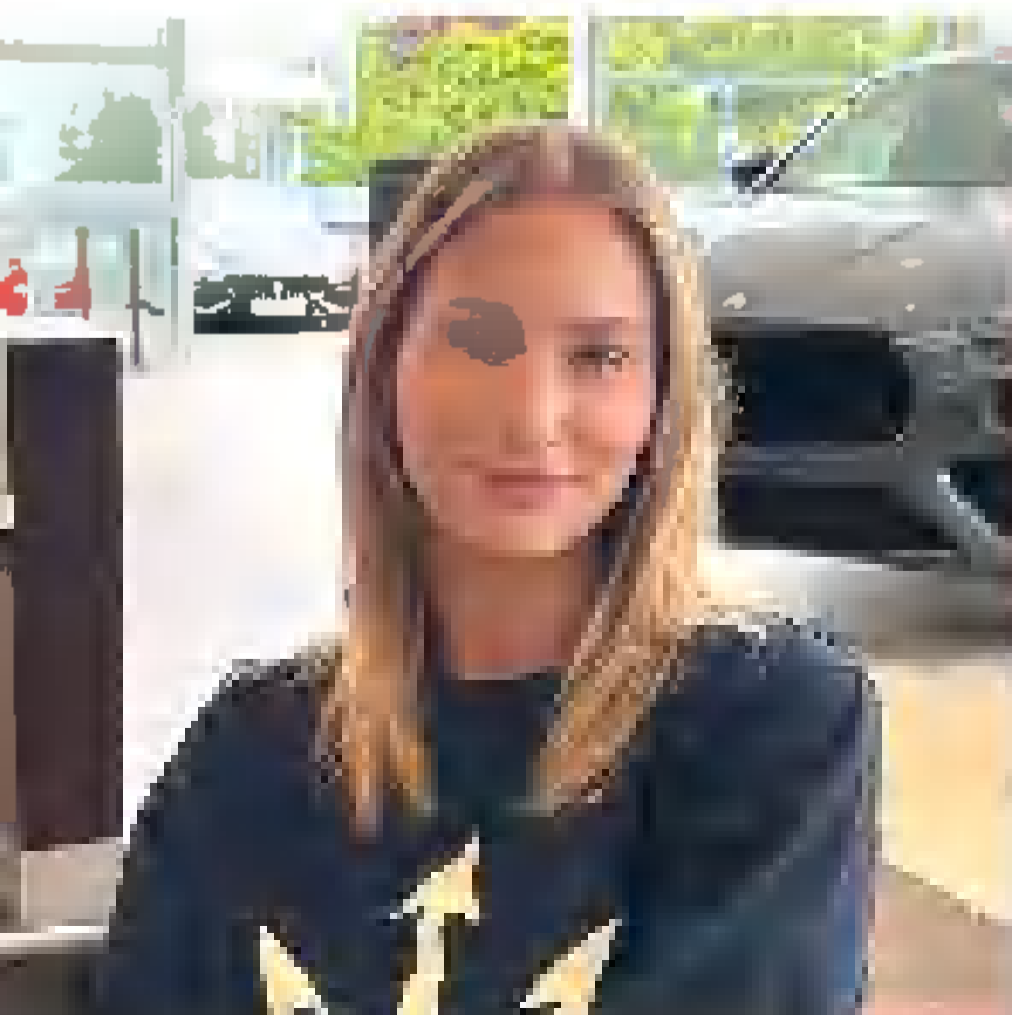
500 G SAHNE, 2 PCK. SAHNESTEIF

150 G ERDBEERKONFITÜRE, ETWAS PUDERZUCKER



## Zubereitung

Eier und Eigelb schaumig schlagen, Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Mehl + Backpulver unterrühren und ca. 14 Minuten backen, stürzen und abkühlen lassen. Erdbeeren klein schneiden. Sahne schlagen, Sahnesteif einrieseln lassen und steif schlagen. Erdbeer-Konfitüre glatt rühren. Alles auf die Biskuitplatte streichen, Sahne und Erdbeeren darauf geben und rollen. 1 Stunde kühl stellen.



Celina Waesch  
Maserati Center Hamburg  
Empfang  
+49 (0) 40-6690766-0  
celina.waesch@guenther-gruppe.de



# Lieblingsrezepte mit Erdbeeren

## Cheftorte



250 G ERDBEEREN

200 G ZUCKER

1 PCK VANILLEZUCKER

5 EIER

4 EL ÖL

200 G MEHL

1 PCK BACKPULVER

ERDBEERKONFITÜRE

1 L SAHNE

## Zubereitung

Eiweiß steif schlagen, Zucker, Öl, Eigelb Mehl und Backpulver unterrühren. Den Teig ca. 35 Min. bei 150° - 160° Heißluft backen und auskühlen lassen. Den Boden teilen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und mit den klein geschnittenen Erdbeeren belegen. 1 L Sahne steif schlagen, mit Vanillezucker süßen. 1 Teil Sahne auf die Früchte streichen, mittleren Boden auflegen, mit Sahne bestreichen, oberen Boden auflegen. Die Torte rundum mit Sahne bestreichen und mit Sahnetupfen und Erdbeeren verzieren.





Der Nissan Primastar Seaside by Dethleffs

# DIE NEUE FORM VON FREIHEIT



# Lieblingsrezept - Rick



## Erdbeer-Carpaccio

600 G ERDBEEREN

500 G MOZZARELLA

30 G PINIENKERNE

60 G RUCOLA

2 STIELE BASILIKUM

2 EL OLIVENÖL

100 ML APFELSAFT

1 TL AHORNSIRUP

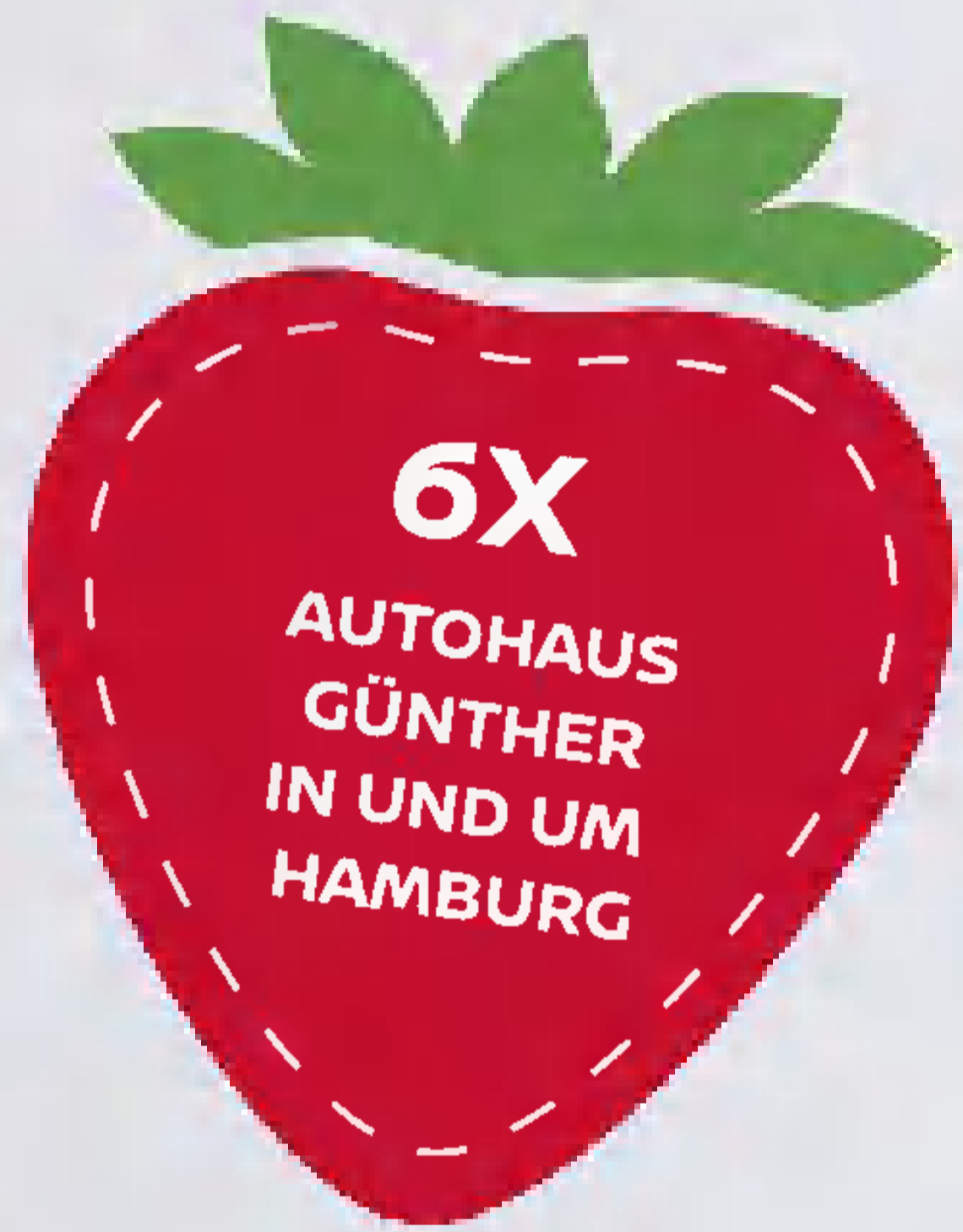
## Zubereitung

Den Rucola waschen, trocknen und in kleine Stücke zupfen.

Die Pinienkerne goldbraun rösten, Basilikumblätter abzupfen, Erdbeeren waschen und 2 Erdbeeren zur Seite legen. Mozzarella in Scheiben schneiden und mit den Erdbeeren schichten. Für das Dressing, 2 Erdbeeren, den Apfelsaft, das Öl und den Ahornsirup pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erdbeer-Mozzarellamischung mit dem Dressing beträufeln, mit Rucola, Pinienkernen und Basilikum garniert servieren.



Rick Rudloff  
Filialleitung  
Hamburg-Bergedorf  
+49 (0) 40-6690766-24  
rick.rudloff@guenther-gruppe.de



**HH-Poppenbüttel** •  
Poppenbütteler Bogen 33 •  
Tel.: 040 636696-0



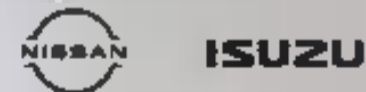
**HH-Hamm** •  
Ausschläger Weg 49  
Tel.: 040 6690766-0



**HH-Hamm** •  
Wendenstraße 249  
Tel.: 040 6690766-50



**HH-Farmsen** •  
Friedrich-Ebert-Damm 319  
Tel.: 040 645551-0



**HH-Bergedorf** •  
Kampweg 3  
Tel.: 040 7975567-0



**Ahrensburg** •  
An der Strusbek 4  
Tel.: 04102 78794-50

# Hätten Sie es gewusst?



**DIE ERDBEERE IST EINE NUSS**

Die Erdbeere ist gar keine Frucht, sondern botanisch gesehen eine Nuss. Die kleinen gelben Punkte sind die eigentlichen Früchte, die sogenannten Nüsschen, wobei das rote Fleisch streng genommen eine verdickte Blütenachse ist.



Erdbeeren sind sehr gesund. Sie sind nicht nur reich an Vitamin C, B1, B2, B6 und Karotin, sondern bestehen auch zu einem großen Teil aus Wasser. Pro hundert Gramm haben sie nur etwa 35 Kalorien. Im Vergleich dazu haben Äpfel 53, Bananen sogar knapp 90 Kalorien pro hundert Gramm.



**SIE SIND SUPER GESUND**

