

Erdbeeren verarbeiten - Ideen zur Resteverwertung



Erdbeermilch

Erdbeeren und Milch sind eine köstliche Kombination. Meine Oma hat mir Erdbeeren aus ihrem Garten früher immer klein geschnitten, mit Zucker gemischt und die süßen Früchte dann mit kalter Milch aufgegossen. Ich habe es geliebt als Kind. Dieses Rezept geht wirklich schnell.

Erdbeer-Milchshake

Ganz ähnlich, aber noch etwas gesünder bereiten wir an heißen Tagen unseren [Erdbeer-Milchshake](#) zu. Dafür friere ich Erdbeeren auf Vorrat ein. Kommt dann die Naschlust, werden sie einfach und schnell mit Bananen und Milch püriert.

Erdbeerquark

Eine süße Quarkspeise geht bei uns einfach immer. Daher darf im Frühsommer ein [Erdbeerquark](#) nie fehlen, den wir gern als Nachtisch oder Snack am Nachmittag vernaschen. Für mein einfaches Erdbeerquark Rezept brauchst du nur Quark, reife Erdbeeren, Vanille und etwas Sahne. Kinder lieben es!

Erdbeer Resteverwertung als Eis

Erdbeer-Eiscreme ist ein leckeres Dessert, für das du überschüssige Erdbeeren verwenden kannst. Püriere die Erdbeeren und mische sie nach Belieben mit etwas Zucker oder Banane und Sahne. Fülle sie dann in Eisförmchen und friere sie ein. So hast du immer ein gesundes [Erdbeer-Bananen-Eis](#) am Stiel parat.

Erdbeeren zu Marmelade verarbeiten

[Erdbeermarmelade](#) selber machen ist wohl der Klassiker, um überschüssige Erdbeeren zu verarbeiten. Dazu musst du einfach die Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Zitronensaft

kochen, bis sie dick und sirupartig sind. Füllst du sie in saubere Gläser, kannst du die Erdbeeren als Marmelade das ganze Jahr auf Toast, Bagels oder Croissants genießen.

Erdbeersoße

Unsere [Erdbeersoße](#) eine super vielseitige Zutat, die sich für zahlreiche Desserts und Getränke eignet. Du kannst sie ganz einfach mit etwas Zucker und Vanille selber machen und dabei frische sowie gefrorene Erdbeeren verarbeiten. Wir lieben die fruchtige Soße zum Beispiel über Eiscreme, Joghurt oder auf [Eierkuchen](#).

Getrocknete Erdbeeren

Sicher kennst du die gefriergetrockneten Erdbeeren, die es als gesunden Snack für Kinder zu kaufen gibt. Sie sind super lecker. Beim Preis zucke ich aber jedes Mal zusammen. Daher mach doch bei der nächsten großen Erdbeerernte einfach getrocknete Erdbeeren selber. Dazu schneidest du sie in Scheiben schneiden und verteilst sie auf einem Backblech. Trockne sie dann bei niedriger Temperatur im Ofen. Alternativ eignet sich auch ein [Dörrautomat*](#) ganz hervorragend. Du kannst die getrockneten Erdbeeren dann in einem luftdichten Behälter aufbewahren und später als Snack genießen.

Wie du siehst, gibt es viele einfache Rezepte, überschüssige Erdbeeren zu verarbeiten. Probiere dich mal durch meine Ideen und lass dir die süßen Früchtchen das ganze Jahr über schmecken.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

