

HEIDELBEER- ERFRISCHUNGSGETRÄNK

ZUTATEN FÜR 6 PORTIONEN:

- 500 g Heidelbeeren
- 500 ml Mineralwasser o. Sekt
- 2 EL brauner Zucker
- 3 Limetten
- Eiswürfel (optional)



ZUBEREITUNG:

Heidelbeeren waschen. Limetten auspressen, den Saft über die Heidelbeeren geben und fein pürieren. Den Zucker hinzufügen und gut verrühren. Entweder das Püree durch ein Sieb streichen, den Saft auffangen und auf Gläser verteilen oder das ungesiebte Püree in die Gläser geben (Je nachdem, ob Fruchtfleisch erwünscht ist oder nicht). Mit Mineralwasser oder Sekt aufgießen und kalt genießen. Optional können Eiswürfen hinzugegeben werden.

HEIDELBEER- ZITRONEN-SMOOTHIE

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

- 350 g Heidelbeeren
- 300 g Naturjoghurt
- 200 ml Milch
- 1 reife Banane
- 2 EL Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG:

Heidelbeeren waschen. Zutaten bis zur gewünschten Cremigkeit pürieren und genießen.

KOMMEN SIE VORBEI!

HEIDELBEERBETRIEB PAUL HÖRNING

Höfen 8
38536 Meinersen
Tel.: +49 (0) 1782607750

HÖRNING'S HOFLADEN

Warmse 3
38536 Meinersen
Telefon: +49 (0) 5372- 7157
kontakt@hoernings-hof.de



... HEIDELBEEREN
HABEN WIR AUCH!

Neben der Aufzucht von Freilandgeflügel mit Vermarktung in unserem Hofladen und dem Wochenmarkt in Celle, bauen wir auf einer etwa zehn Hektar großen Plantage an der B188 Heidelbeeren zur Direktvermarktung an.



Geflügelhof Hörning

... BESUCHEN SIE UNS GERN!

WWW.GEFLUEGELHOF-HOERNING-HOEFEN.DE

HEIDELBEER- STREUSELKUCHEN

ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN:

Für den Teig:

250g Mehl
125g Butter
70g Zucker
1 Ei
1 TL Backpulver

Für die Streusel:

60g Mehl
40g Zucker
40g Butter
1 TL Zimt

Für die Creme:

500g Magerquark
200g saure Sahne
200g süße Sahne
150g Zucker
125g Butter
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Vanillezucker
3 Eier
350g Heidelbeeren

Etwas Butter zum Einfetten

ZUBEREITUNG:

Backofen auf 180° Umluft vorheizen.

Für den Teig Zucker, Butter und Ei schaumig schlagen. Mehl und Backpulver hinzugeben, zu einem glatten Teig kneten und für 30 min in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und kneten.

Butter, Zucker, Eier, Vanillezucker und Vanillepudding verrühren. Quark und saure Sahne hinzufügen. Nun die süße Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Heidelbeeren waschen und unterrühren.

Eine Springform fetten, den Teig in die Form drücken und am Rand hochziehen. Quarkcreme darüber geben und glatt streichen. Streusel auf dem Kuchen verteilen und für 60 min backen.

HEIDELBEER- QUARK-DESSERT



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

500g Magerquark
250g Mascarpone
150ml Milch
150g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
70g Amaretti
300g Heidelbeeren

ZUBEREITUNG:

Amaretti in einen Beutel füllen und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Heidelbeeren waschen und nach Belieben pürieren. Ein Paar zum Dekorieren bei Seite stellen.

Für die Creme: Magerquark, Mascarpone, Milch, Zucker und Vanillezucker verrühren bis eine cremige Masse entsteht.

Nun die einzelnen Komponenten in Dessertgläsern schichten. Zuerst die Amarettibrösel, etwas zum Dekorieren übrig lassen, dann eine Schicht von der Quarkcreme.

Als nächstes die pürierten Heidelbeeren und wieder eine Schicht von der Quarkcreme. Zum Schluss das Dessert mit Heidelbeeren und Amaretti dekorieren und eine halbe Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

