

## Drei Rezepte für überreife Erdbeeren

### Haferkekse mit Vanille-Labneh und Erdbeerkompott

*Zugegeben, die Haferkekse alleine schmecken recht trocken. Geniesst man die Kekse aber mit Vanille-Labneh und Erdbeerkompott schwebt man im 7. Frühstückshimmel!*

Zutaten Vanille-Labneh:

- 500 g Joghurt
- Mark einer Vanilleschote
- 1 EL Rohrzucker

Joghurt mit den Vanille und Zucker vermischen. Eine Sieb in eine Schüssel stellen und mit der Gaze auslegen. Das Joghurt in die Gaze geben und mit einer Schnur zusammenschnüren. Das Ganze für 24 Stunden in den Kühlschrank geben. Leicht auspressen, das Labneh in ein Glas füllen.

Zutaten Haferkekse:

- 1 Bio-Ei
- 100 g Nüsse gehackt
- 50 g Dinkelmehl
- 100 g Agavensüsse
- 180 g Haferflocken
- 80 g Bio Alsan

Bio Alsan mit Ei und Agavensüsse mit dem Mixer cremig rühren, danach die trockenen Zutaten untermengen.

Das Backrohr auf 175 Grad vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kleine Häufchen (hihi) auf ein Blech setzen und für 15 Minuten backen.

Zutaten Erdbeerkompott:

250 g überreife Erdbeeren, in Scheiben geschnitten  
1 EL Zitronensaft  
1 EL Agavensüsse

Erdbeeren in eine Pfanne geben und mit Wasser bedecken. Zitronensaft dazu geben. Erdbeeren aufkochen und für ca. 10 Minuten einkochen. Agavensüsse dazugeben und auskühlen lassen.

Die Haferkekse mit Vanillelabneh und Erdbeerkompott servieren. Ein wunderbares Frühstück oder gesundes Dessert im Sommer!

## Erdbeer-Basilikum-Sorbet mit Tonicwasser

*Dieses Sorbet haute sogar meinen Mann um. Derjenige, der mit Süßkram eigentlich gar nichts anfangen konnte und auch gegenüber Eis kritisch eingestellt ist, löffelte genussvoll an dem Dessert, den ich ihm vor die Nase stellte und meinte überrascht: „Das ist ja echt lecker.“ Das Tonicwasser verpasst dem Sorbet noch eine gewisse Bitterkeit und macht es schon fast zu einem tollen alkoholfreien Sommerdrink. Wer davon nichts wissen will: Mit purem Gin schmeckt es vermutlich ebenfalls toll!*

Zutaten:

- 150 g Kokosnussblütenzucker
- 1.5 dl Wasser
- 300 g Erdbeeren
- 10 Zweige Basilikum
- 1-2 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Fläschchen Tonicwasser nach Wahl

In einer Pfanne den Zucker mit Wasser aufkochen und 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Zuckersirup in der Pfanne lauwarm abkühlen lassen.

Die Erdbeeren rüsten und grob würfeln. Basilikumblätter abzupfen und grob schneiden.

Mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine Erdbeeren, Basilikum, Zuckersirup und Zitronensaft fein pürieren.

Gefriervorgang in drei Varianten

Version 1:

Die Masse in eine Schüssel füllen. Etwa 4 Stunden ins Gefrierfach stellen, dabei häufig umrühren; am besten mit dem Stabmixer, dann wird das Sorbet schön cremig.

Version 2:

Masse in Eiswürfelbehälter geben, nach etwa 3-4 Stunden rausnehmen, kurz antauen lassen und mit dem Stabmixer cremig mixen.

Version 3:

Masse in der Eismaschine gefrieren lassen.

Das Sorbet vor dem Servieren etwa 5 Minuten Zimmertemperatur annehmen lassen, dann in Gläsern anrichten und mit ein wenig Tonicwasser (ca. 1 dl) auffüllen. Ich habe Rhabarbertonic verwendet.

## Erdbeer-Scones mit Glasur

*Mit Bio Alsan und Hafermilch werden die Scones vegan*

#### Zutaten Scones:

- 130 g Dinkelmehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 25 g Rohr- oder Kokosnussblütenzucker
- 80 ml Milch (z.B. Hafermilch)
- 25 g kalte Butter oder Bio Alsan in Würfel
- 50 g Erdbeeren
- 1 EL Milch zum Bestreichen

30 Minuten vor dem Backen die Erdbeeren waschen, abtrocknen, den Strunk abscheiden und in Würfel schneiden. Die Würfel auf ein Backblech geben und in den Gefrierschrank geben.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Mehl, Backpulver, Salz und Zucker in einer Schüssel vermengen. Dann Milch und Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Die angefrorenen Erdbeerwürfel vorsichtig unterkneten.

Den Teig anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech als ca. 2-3 cm dicken Kreis ausrollen. Der Kreis soll ungefähr einen Durchmesser von 18 cm Ø haben.

Den Teig mit einem scharfen Messer achteln, aber nicht vollständig bis zum Boden durchschneiden. Mit Milch bestreichen und auf der mittleren Schiene etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

#### Zutaten Glasur:

5 EL Puderzucker  
1/2 EL Rote Beete Pulver  
1 EL Hafersahne

Alles miteinander vermengen und über die ausgekühlten Scones geben.