



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Hochsaison für eine eiskalte Verführerin! Erdbeere trifft Joghurt...

Die heißeste Versuchung des Sommers heißt „Joghurt-Eis mit Erdbeer-Swirl“.

Berlin, 09. Juli 2018. Soulfood für Sommerliebhaber: Die Zeit der eiskalten Sünden nähert sich ihrem Höhepunkt! Erntefrische, leuchtend-rote Erdbeeren aus heimischem Anbau sind eine farbenfrohe Augenweide. Sie duften verführerisch und zergehen auf der Zunge. Erdbeeren sprechen alle Sinne an. Genau wie Eis, das mehr ist als nur eine süße Erfrischung. Mehr als nur eine schnelle Abkühlung. Und wenn sich die beiden süßesten Verlockungen des Sommers zusammen tun? Dann entfaltet sich ein geschmackliches Feuerwerk mit Suchtpotential!

Und wer hat's erfunden?

Soviel vorab: Die Italiener waren es nicht. Sie sind zwar virtuose Eiskünstler und haben der erfrischenden Köstlichkeit in Deutschland zum Durchbruch verholfen. Erfinder des Speiseeises sind sie aber nicht. Sowohl im antiken China wie auch in Griechenland kannte man Eis bereits im dritten Jahrtausend vor Christus. Anders als heute wurde damals Schnee mit Honig und anderen Zutaten zum genussvollen Verzehr vermischt. Richtiges Eis – so wie wir es heute kennen – gab es erst ab 1530, nach der Entdeckung der kühlenden Wirkung von Salpetersalz und in größeren Mengen und Varianten erst ab 1881, als Professor Carl von Linde seine Kältemaschine in Betrieb nahm. Nach deren Prinzip übrigens auch heute noch Kühlschränke funktionieren.

Heiß auf Erdbeeren und Eis!

Ob im Eis, zum Eis oder pur: Erdbeeren gehören zu den beliebtesten Obstarten Deutschlands. Das liegt zum einen an ihrer angenehmen Süße und zum anderen an ihren vielfältigen Genuss- und Zubereitungsmöglichkeiten. Die köstlichen roten Früchte punkten zudem durch eine geringe Kalorienanzahl (32 kcal pro 100 g) und einen hohen Vitamin-C-Gehalt. Mit 55 Milligramm pro 100 Gramm Erdbeeren liegt dieser sogar über dem von Zitronen und Orangen.

Quelle: Deutsche Gesellschaft für Ernährung: Die Nährwerttabelle

So schmeckt der Sommer:

Eiskalt, fruchtig-erfrischend und wenn die Zubereitungsweise stimmt, sogar mit wenig Kalorien. Ein nicht zu vernachlässigender Aspekt übrigens. Denn laut Statista lässt sich jeder Deutsche jährlich rund 8 Liter Speiseeis schmecken! Ob am frühen Morgen, nach dem Mittagessen oder entspannt

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-2

Das ganze Fotomaterial zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de

Alle Rezepte zum downloaden:
www.deutsches-obst-und-gemuese.de/immer-lecker/rezepte



© BVEO / Frische Erdbeeren



© BVEO / Frisch geerntete Erdbeeren



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

nach dem Feierabend. Im Sommer ist irgendwie immer der perfekte Zeitpunkt für ein Eis. Warum also sich in eine der endlosen Eisdiele-Schlangen einreihen, wenn man Eis so hervorragend selbst machen kann?

An die Löffel, fertig, los!

Die heißeste Versuchung dieses Sommers einfach selbst machen:

Joghurt-Eis mit Erdbeer-Swirl

20 Minuten / einfach

Zutaten:

300 g Vollmilchjoghurt
200 g Sahne
80 g Puderzucker
1 Bio-Zitrone

Für das Erdbeerpüree:

250 g Erdbeeren
1 Vanilleschote
50 g Zucker
1 TL Speisestärke

Außerdem:

Frische Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren zum Servieren

Zubereitung:

Die Erdbeeren grob in Stücke schneiden und in einen Topf geben. Die Vanilleschote auskratzen und das Vanillemark dazugeben. Den Zucker unterrühren und langsam erhitzen, damit der Erdbeersaft austritt. Zum Schluss die Stärke unterrühren und kurz aufkochen. Anschließend pürieren und abkühlen lassen.

Tipp: Die ausgekrazte Vanilleschote z. B. in ein kleines Einmachglas voll Zucker geben. Nach etwa zwei Wochen hat der Zucker das Aroma der Schote angenommen und ist zu Vanillezucker geworden.

Während das Erdbeerpüree abkühlt kann das Eis vorbereitet werden. Dafür die Schale der Zitrone abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Joghurt und dem Puderzucker verrühren. Die Sahne aufschlagen und unter die Joghurtmischung heben. Alles in die Eismaschine geben und entsprechend der Anleitung zubereiten.

Die Hälfte der Eismasse in einen Behälter füllen und die Hälfte der Erdbeermischung darauf verteilen. 1 bis 2 Mal einen Löffel in Form einer Acht durch die beiden Schichten ziehen. Die restliche Eismasse und Erdbeermischung darüber schichten und den Vorgang wiederholen. Vor dem Servieren mindestens zwei Stunden im Tiefkühlfach anfrieren lassen.

Zubereitung ohne Eismaschine: Man kann das Eis auch ohne Eismaschine zubereiten, dann wird es allerdings nicht so cremig. Den Schritt mit der Eismaschine dafür einfach auslassen und das Eis für mindestens 4 Stunden tiefkühlen.



© BVE0 / Zutaten



© BVE0 / Eismasse und Erdbeermischung



© BVE0 / Fertiges Eis



© BVE0 / Guten Appetit!



Deutsches Obst und Gemüse

Pressemitteilung

Für alle weiteren Fragen und / oder Bildwünsche können Sie sich gern unter presse@deutsches-obst-und-gemuese.de an uns wenden.

Über „Deutschland – Mein Garten.“

„Deutschland – Mein Garten.“ ist eine Verbraucherkampagne, die über die vielen Frische-, Qualitäts- und Umweltvorteile von Obst und Gemüse aus Deutschland informiert. Ziel ist es, Verbrauchern die heimischen Produkte, deren Saison und ihre Vorzüge näher zu bringen. Initiator der Kampagne ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO).

Über die BVEO

Seit 1970 ist die Bundesvereinigung der Erzeugerorganisationen Obst und Gemüse e.V. (BVEO) der nationale Zusammenschluss von Erzeugerorganisationen und Einzelunternehmen für Obst und Gemüse. Unter dem gemeinsamen Dach haben die Mitglieder wichtige Kompetenzen gebündelt, um ihr gemeinsames Know-how für die hohen Qualitätsstandards von deutschem Obst und Gemüse einzusetzen. Neben der Organisation von Messe- und Kongressauftritten vertritt der Verband vor allem die politischen Interessen seiner Mitglieder und steuert die PR- und Marketingmaßnahmen.

Kontakt:

Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Elke Schickedanz
presse@deutsches-obst-und-gemuese.de
Tel. 030-28 49 78-21
Fax 030-28 49 78-28



© BVEO / Erdbeeren

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin