Eine erdbeerige Überraschung für die besten Mütter der Welt!

Wie wär's mal mit einem Erdbeer-Nobake-Joghurt-Törtchen als liebevoll-fruchtiges Verwöhnfrühstück zum Muttertag?

Berlin, 11. Mai 2017. Der 14. Mai steht ganz im Zeichen der Mütter. Zum 95. Mal wird in Deutschland bereits der Muttertag gefeiert - wie jedes Jahr am zweiten Sonntag im Mai.

Dabei ist das Dankeschön an die Mütter keine Erfindung der Werbeindustrie, wie man vielleicht denken könnte, sondern geht tatsächlich auf einen schon bei den alten Griechen bekannten Brauch zurück. Wirkliche Bedeutung erfuhr die Wertschätzung von Mutter und Mutterschaft allerdings erst als die amerikanischen Frauenrechtlerinnen Julia W. Howe und Anne Marie Reeves sich für einen offiziellen Frauentag ein- und ihn schließlich auch durchsetzten. Der 8. Mai 1914 markiert einen Meilenstein in der Muttertags-Historie, ist er doch der erste offizielle Muttertag in den USA. Bis der Muttertag auch in Deutschland als offizieller Feiertag eingeführt wurde, dauerte es noch eine Weile. Als Wegbereiter könnte man allerdings ein paar kreative Blumengeschäft-Inhaber bezeichnen, die bereits ab 1922 per Plakat dazu aufriefen, die Mutter am Muttertag mit Blumen zu beschenken. Ein schönes Ritual, das beibehalten wurde und heute bereits Tradition ist! Aber warum nicht auch mit einem köstlichen, liebevoll-fruchtigen Verwöhnfrühstück Freude schenken?

Verwöhnfrühstück mit himmlischem Erdbeer-Nobake-Joghurt-Törtchen à la Emma Friedrichs: Emma Friedrichs, Bloggerin und Erfinderin der erdbeerigen Köstlichkeit über das süße Geheimnis: „Wie der Name schon verrät, wird hier nicht wirklich gebacken. Bei einem Nobake-Törtchen bleibt der Ofen kalt! Das Geheimnis heißt Kühlschrank und der zeigt bei diesem Rezept, was er so alles drauf hat."

Zutaten für ein 18 cm Törtchen

• 130 g Haferkekse • 70 g Butter • 400 g griechischer Joghurt • 200 g Frischkäse • 100 ml Schlagsahne • 100 g Zucker • 1 TL Saft einer Zitrone • ½ Vanilleschote • 6 Blatt Gelatine • 200 g/ca. 20 mittelgroße Erdbeeren

Topping

• 200 g Erdbeeren • 1 Spritzer Zitronensaft • 2 Blatt rote Gelatine (optional) • weitere Erdbeeren fürdie Dekoration

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 / Emma Friedrichs

Material

• Tortenuntersetzer aus Pappe • Springform 18 cm •Pürierstab
• Haarsieb

Zubereitung

• Einen Tortenuntersetzer (aus Pappe) auf ca. 17 cm Durchmesser zuschneiden und in die 18er Form legen. So lässt sich das Törtchen später besser auf eine Tortenplatte setzen. Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen.
• Kekse zerkleinern und mit der Butter mischen. Die Masse in die Springform geben und festdrücken. Für ungefähr eine halbe Stunde kaltstellen.
• Erdbeeren putzen, waschen und trocken tupfen.
• Joghurt, Frischkäse, Zucker und Zitronensaft mischen. Vanilleschote längs aufschlitzen, auskratzen und unter die Masse rühren.
• Gelatine für ca. 5 min. in eiskaltem Wasser aufweichen. Ausdrücken und (nach Packungsanleitung) in einem kleinen Topf auf dem Herd auflösen. Die Gelatine darf nicht kochen.
• Nach und nach ungefähr 3 EL der Joghurtcreme zur Gelatine geben und verrühren bis die Creme kalt ist. Am besten mit einem Löffel, nicht mit dem Schneebesen.
• Danach die Gelatinecreme zur restlichen Joghurtcreme geben und verrühren.
• Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben.
• Ungefähr 1 cm hoch die Joghurtcreme auf den Boden verteilen.
• Erdbeeren im Kreis auf die Creme setzen. Ca. 1 cm Abstand zum Rand lassen. Die restliche Joghurtmasse löffelweise zwischen die Beeren geben. Danach komplett verteilen und glatt streichen.
• Die Torte am besten über Nacht kaltstellen. Dann vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.
• Für das Topping die restlichen Erdbeeren pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zitronensaft unterrühren.
• Wer mag kann das Erdbeerpüree mit 2 Blatt Gelatine andicken. (Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter das Püree rühren. Warten bis es etwas andickt und dann auf die Torte gießen oder streichen. Zum Schluss mit Erdbeeren dekorieren.

© BVEO / Emma Friedrichs

© BVEO / Emma Friedrichs

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.

Pressekontakt:

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