

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 33 (1943)
Heft: 29

Rubrik: Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Beeren MIT JOGHURT UND QUARG

Herrliche Beerendesserts

Beeren gibt es jetzt in reicher Fülle. Was der Wald uns vorerst noch vorenthält, liefert Garten und Markt in reicher Fülle. Besonders die herrlichen Erdbeeren sind jetzt am schönsten und begehrenstesten. Später werden es die Himbeeren und dann die allerdings etwas säuerlichen Johannis- und Stachelbeeren sein. Doch auch sie, wie die nahrhaften Heidelbeeren, lassen sich zu den nachstehenden guten Rezepten verwenden.

Süssigkeiten werden jetzt überhaupt mit Freuden entgegengenommen, braucht doch der Körper immerwährenden Zuschuss an Zucker, der ihm jetzt nicht in so grossen Mengen wie früher dargeboten wird. Deshalb sind Desserts mit süssen Beeren heute mit Begeisterung aufgenommen, besonders aber dann, wenn sie so gut, ja fast friedensmässig gut schmecken.

Mit Kondensmilch, Joghurt oder Quarg lassen sich Beeren besonders gut vereinen. Die Milchration und damit auch der Käse sind uns reichlicher bemessen worden. So kann sich jetzt fast jedermann ein wenig Joghurt oder Quarg beschaffen oder dann und wann einmal eine kleine Dose Kondensmilch besorgen. Letztere und Joghurt sind für Milchkarten erhältlich. Quarg gibt es für Käsemarken, und zwar die gewiss nicht zu verachtende Menge von 600 g für 100 g Käsecoupons.

Wo in diesen Tagen infolge gewitterhafter Wetter etwa die Frühlingsmilch sauer wird und gerinnt, soll sie keinesfalls weggegossen werden. Man kocht sie wie gewöhnlich auf und giesst sie durch ein Mulltuch ab. Der

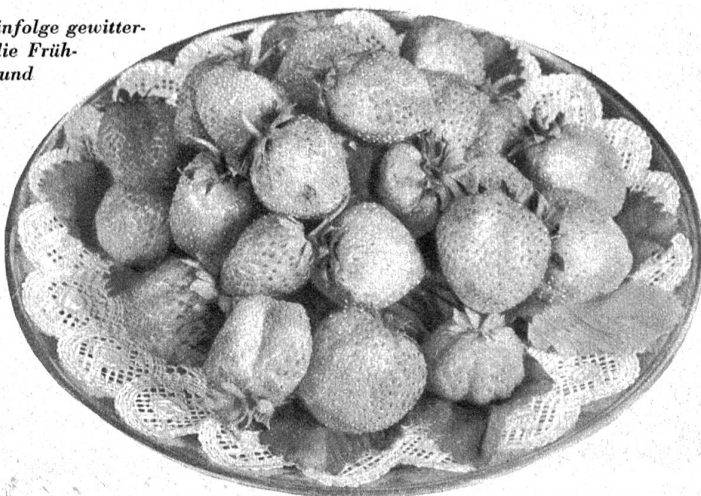
Rückstand wird im Mulltuch zu einem Beutel zusammengebunden und über Nacht über einem Gefäss aufgehängt. Am nächsten Morgen kann ein ansehnliches Quantum Quarg dem Mullbeutel entnommen und zu allen möglichen Zwecken verwendet werden.

Himbeerschaum

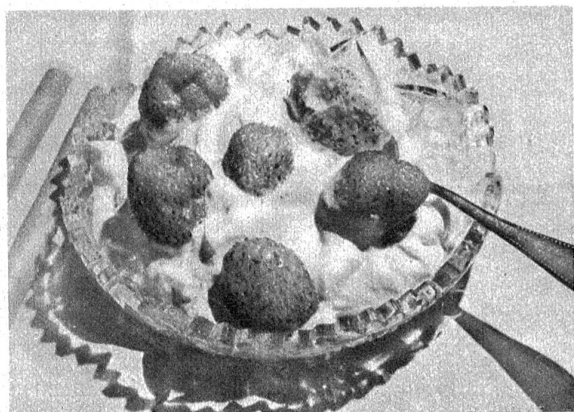
200 g Himbeeren, 1 Gläschen Joghurt, 200 g Quarg, 1 Eigelb, abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Orange, 3 Esslöffel Zucker. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Beeren, tüchtig schlagen und in Gläser füllen. Mit den Beeren garnieren und sofort zu Tische geben.

Schneeberg mit Erdbeeren

500 g Erdbeeren, 300 g Quarg, 1 Gläschen Joghurt, 3—4 Esslöffel Zucker, 1 Prise Tafelsalz, 1 Messerspitze Vanille oder $\frac{1}{2}$ Päckli Vanillezucker. Anstatt Vanille kann auch eine andere Würzzutat verwendet werden. So z. B. geriebene Schokolade, Orangenschale, Zimmt usw. Die Erdbeeren sauber waschen und abtropfen lassen. Auf eine flache



Platte legen. Alle übrigen Zutaten vermischen und mit dem Schneebesen zu dickschaumiger Crème schlagen. Je nach der Festigkeit des Quarges etwas Joghurt zurückbehalten. Die Crème soll ziemlich dick sein. Mit Hilfe einer Tülle oder Spritzsack in hübschen Arabesken über die Erdbeeren garnieren und die Platte sofort zu Tische geben.



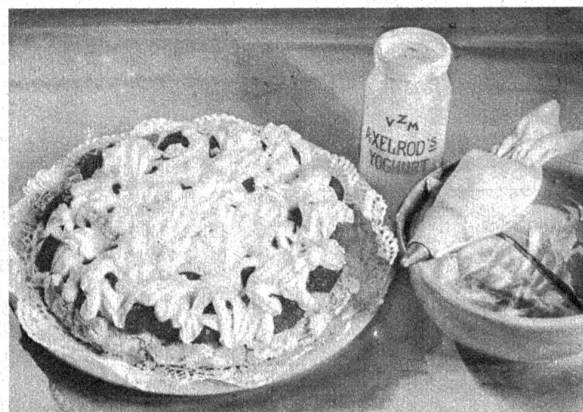
Erdbeeren mit Kriegsschlagrahm

500 g abgestielte, gewaschene und abgetropfte Erdbeeren, 300 g Quarg, $\frac{1}{4}$ Tasse rohe Milch, 1 Prise Vanille oder $\frac{1}{2}$ Päckli Vanillezucker 3 Esslöffel feiner Zucker.

Den Quarg mit der Milch, der Vanille und dem Zucker vermengen, die Masse mit dem Schneebesen so lange schlagen, bis die Masse dickschaumig ist wie Schlagrahm. In kleine Teller abfüllen und mit Erdbeeren belegen. Sofort servieren.

Tassen-Kraftbrühe zum Znüni usw.

In einer Tasse heissen Wassers eine Messerspitze Liebig-Fleischextrakt auflösen und eine Prise Salz beifügen. Schnittlauch nicht vergessen und, wenn man es kann, ein wenig Butter. Man erhält so eine köstlich mundende, stärkende Fleischconsommé. Da sie die gleichen anregenden Eigenschaften hat wie Tee, Kaffee, Alkohol, so ist eine Tasse solcher Kraftbouillon heute gerade willkommen zum Znüni. Die Bouillon kann noch bereichert werden mit geriebenem Käse. J. L.



Erdbeerkuchen aus Quargblätterteteig

100 g Quarg, 100 g Weissmehl, 80 g frische Butter, 1 Prise Tafelsalz, 500 g Erdbeeren, 3 Esslöffel Zucker.

Butter, Quarg, Mehl und Salz zu weichem Teig zusammenkneten, der sofort verwendet werden kann. Sehr dünn ausgewallt, ein Kuchenblech damit belegen und die Fläche mit sauber abgebrühten kleinen Kieselsteinen oder abgebrühten Kirschensteinen belasten. Den Kuchen im sehr heissen Backofen ca. 12—15 Min. backen und sofort die Steine entfernen, die zum selben Zweck weggelegt werden können. Den etwas ausgekühlten Kuchen mit den gewaschenen und abgetropften Erdbeeren ziemlich dicht bedecken, mit dem Zucker bestreuen und sofort zu Tische geben.

Will man den Kuchen rot glasieren, so werden einige Erdbeeren mit etwas Most und Zucker aufgekocht, mit einer Gabel zu feinem Brei zerdrückt. Diese klebrige Crème streicht man über die eingefüllten Erdbeeren. Kleine Erdbeertörtchen können auf dieselbe Art hergestellt werden. Auch sie werden „blind gebacken“, d. h. man belastet den Teig mit sauberen Steinen, während man ihn bäckt.