

# Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Die Berner Woche**

Band (Jahr): **33 (1943)**

Heft 29

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# 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 begehrenstwertesten. 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 gewitterhaften Wetters etwa die Frühstücksmilch sauer wird und gerinnt, soll sie keinesfalls weggegossen werden. Man kocht sie wie gewöhnlich auf und giesst sie durch ein Mulltuch ab. Der

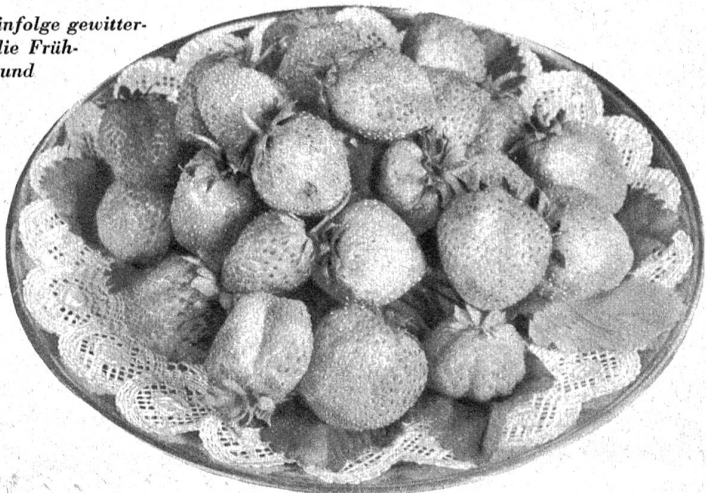
Rückstand wird im Mulltuch zu einem Beutel zusammengebunden und über Nacht über einem Gefäss aufgehängt. Am nächsten Morgen kann ein ansehnliches Quantum Quarg dem Mullbeutel entnommen und zu allen möglichen Zwecken verwendet werden.

### Himbeerschaum

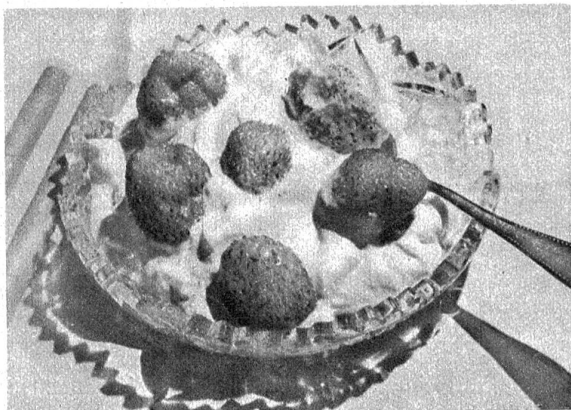
200 g Himbeeren, 1 Gläschen Joghurt, 200 g Quarg, 1 Eigelb, abgeriebene Schale von  $\frac{1}{2}$  Orange, 3 Esslöffel Zucker. Alle Zutaten, mit Ausnahme der Beeren, tüchtig schlagen und in Gläser einfüllen. Mit den Beeren garnieren und sofort zu Tische geben

### 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 Gewürzzutat 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.



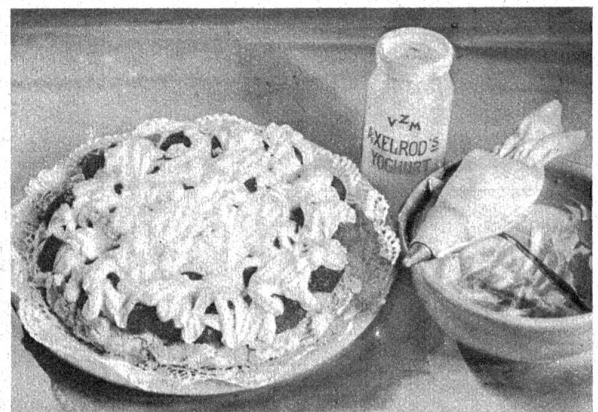
### Erdbeeren mit Kriegsschlagrahm

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.