

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

leckere Rezepte mit den Friesenböden

-schnell und bequem für alle Gelegenheiten!

Klassische Friesentorte

Zutaten

- 1 Friesenboden
- 1 Glas / Becher Pflaumenmus
- 400 g Schlagsahne

Zubereitung

Auf den Boden das Pflaumenmus gleichmäßig verstreichen. Darauf vorsichtig die geschlagene Sahne streichen. Den gezuckerten Fächer sorgsam zerteilen und sternenförmig auf die geschlagene Sahne legen.

Der Rand der Torte kann mit gerösteten Mandeln verziert werden.

Holsteiner Apfeltorte

Zutaten

- 1 Friesenboden
- 1 Glas Apfelmus (evtl. mit Stückchen)
- 400g Sahne, nach Geschmack mit 1 Schuss Calvados und einer Prise Zimt abschmecken
- Dekoration: Schokospäne

Zubereitung

Auf den Boden das Apfelmus gleichmäßig verstreichen. Die geschlagene Sahne auf das Apfelmus verteilen und gleichmäßig verstreichen. Den gezuckerten Fächer vorsichtig zerteilen und schräg auf die geschlagene Sahne legen. Der Rand der Torte kann mit Schokospänen verziert werden.

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de
Telefon: 05245-3590

Kuhre

*Einkaufen auf dem
Bauerhof*

Knusprige Erdbeertorte

Zutaten

- 1 Friesenboden
- 1 Schale frische Erdbeeren, 1 Btl. Vanillepuddingpulver zum Kochen, 500 ml Milch
- 400 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Puddingpulver nach Packanleitung zubereiten und erkalten lassen. Vanillepudding gleichmäßig auf den Boden verstreichen. Die gewaschenen und geviertelten Erdbeeren auf dem Pudding verteilen. Die geschlagene Sahne auf den Erdbeeren verteilen. Den gezuckerten Fächer sorgsam zerteilen und sternenförmig auf die Sahne legen. Den Rand der Torte kann man mit gerösteten Mandeln verzieren

Holländische Kirschtorte:

Zutaten

- 1 Friesenboden
- 1 Btl. Vanillepuddingpulver
- 1 Glas Kirschen
- 400 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Die Kirschen vom Saft trennen; den Kirschsaf mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Das Vanillepuddingpulver mit einem Teil der Flüssigkeit in einem Becher verrühren. Den größeren Teil Kirschsaf in einem Topf zum Kochen bringen, Vanillepuddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen unterheben und abkühlen lassen. Nach dem Abkühlen die Kirschen auf den unteren Teil des Bodens gleichmäßig verteilen. Auf den Kirschen die geschlagene Sahne verteilen. Den gezuckerten Fächer sorgfältig zerteilen und oben auf die Sahne setzen. Der Rand der Torte kann mit gerösteten Mandeln verziert werden.

Empfohlen vom Hofladen Kuhre in Herzebrock-Clarholz

www.hof-kuhre.de

Telefon: 05245-3590