

Erdbeerpüree

Erdbeerpüree ist eine vielseitige Grundlage, die in keiner Konditorei fehlen sollte. Der frische Geschmack der Erdbeeren verleiht jedem Dessert Leichtigkeit und ein fruchtiges Aroma. Sie können das Püree pur als Fruchtsauce verwenden, aber besonders gut eignet es sich als Bestandteil von Cremes und Füllungen für Torten oder Rouladen. Vermischen Sie es einfach mit Schlagsahne, Mascarpone oder weißer Schokolade – und schon haben Sie eine feine, luftige Creme. Die Zubereitung ist schnell und unkompliziert, eröffnet Ihnen aber unzählige Variationen – von leichten Mousses bis hin zu edlen Festtagstorten.



In meinen Rezepten finden Sie Erdbeerpüree unter anderem in: [Erdbeer-Sahnecreme aus frischen Erdbeeren](#) und [Erdbeercreme mit Mascarpone](#)

Zutaten

- 500 g frische Erdbeeren (oder tiefgekühlte, aufgetaut)
- 50–100 g Zucker (abhängig von der Süße der Erdbeeren und der Verwendung)
- 1 EL Zitronensaft (hebt das Aroma hervor und verlängert die Haltbarkeit)

Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, Stiele entfernen und in kleine Stücke schneiden.
2. Mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben.
3. Bei milder Hitze erhitzen, bis die Erdbeeren weich werden (ca. 5 Minuten).
4. Mit einem Stabmixer fein pürieren.
5. Für besonders feines Püree durch ein Sieb streichen (entfernt die Körnchen).
6. Vollständig abkühlen lassen.

👉 Das Püree in einem verschlossenen Glas im Kühlschrank 3–4 Tage aufbewahren oder in kleinen Portionen einfrieren (z. B. in Eiswürfelformen).

Varianten je nach Verwendung

Frisches Püree (ohne Kochen): Erdbeeren mit etwas Zucker und Zitrone pürieren. Intensivster Geschmack, aber nur 1–2 Tage haltbar.

Gekochtes Püree (am häufigsten): wie oben beschrieben – kurz aufkochen → dickt leicht ein und ist länger haltbar.

Stabilisiertes Püree (für Torten/Cremes): in das heiße Püree Gelatine (4 g Pulver oder 2 Blätter auf 500 g Püree) oder Agar-Agar (½ TL) einrühren. Ideal für Mousse, Cremes oder Tortenfüllungen.

Eingedicktes Püree (für Saucen & Toppings): länger einkochen (10–15 Minuten), bis mehr Flüssigkeit verdampft ist. Perfekt zum Überziehen von Cheesecakes, Pfannkuchen oder Eis.

Verwendungsmöglichkeiten für Erdbeerpüree

Desserts & Torten

- Cremes & Füllungen: mit Schlagsahne, Mascarpone, Quark oder Joghurt mischen.
- Mousses: als Basis mit Gelatine/Agar.
- Rouladen: als fruchtige Füllung.



Saucen & Toppings

- Coulis: eingedicktes Püree für Cheesecakes, Panna Cotta, Pfannkuchen, Waffeln, Eis.
- Glasuren: mit Gelatine stabilisiert für einen glänzenden Tortenspiegel.

Drinks & Ice Cream

- Smoothies & milkshakes.
- Homemade lemonades: with sparkling water & mint.
- Ice cream & sorbets: mix into cream base or use pure for sorbet.

Getränke & Eis

- Smoothies & Milchshakes.
- Hausgemachte Limonaden: mit Mineralwasser & Minze.
- Eis & Sorbets: in eine Crememasse rühren oder pur als Sorbet verwenden.

Einfrieren & Haltbarkeit

- Püree-Würfel: ideal für Limonaden oder schnelle Cremes.
- Eis am Stiel: mit Joghurt oder Sahne gemischt.
- Semifreddo / Parfait: unter geschlagene Sahne mit Zucker heben, dann einfrieren.

Backen

- Füllung für Tartelettes statt Marmelade.
- Macarons: kombiniert mit weißer Schokolade.
- Cupcakes: als Füllung oder Topping.

Zusammenfassung:

- Frisches Püree = intensivster Geschmack, kurze Haltbarkeit.
- Gekochtes Püree = stabiler, für die meisten Desserts geeignet.
- Stabilisiertes Püree = perfekt für Cremes und Torten.