

Heidelbeer-Ingwer-Sauce

halbgefroren



Zutaten:

400 g tiefgekühlte Heidelbeeren
1 ½ Limetten
1 Stück Ingwerwurzel (ca. 30 g)
6 EL brauner Zucker
4 Kugeln Vanilleeis

Zubereitung:

Heidelbeeren etwas antauen lassen. Limetten auspressen. Ingwer schälen und feinhacken. Ingwer und etwa drei Viertel des Limettensaftes zu den halbgefrorenen Beeren geben und alles mit dem Pürierstab pürieren. Die Heidelbeermasse mit 4 EL Zucker verrühren und mit dem restlichen Limettensaft abschmecken. Vanilleeis auf Dessertteller verteilen und die Heidelbeer-Ingwer-Sauce darüber geben. Mit dem restlichen Zucker bestreuen. Nach Belieben mit Limettenscheiben garnieren.

Heidelbeer-Schichtcreme



Zutaten:

125 g Magerquark, 1 EL Zucker, 1 Vanilleschote, 60 ml Cremefine zum Schlagen, 300 g Heidelbeeren, ½ TL gehackte Zitronenmelisse (ersatzweise Minze), 1 TL gehackte Pistazien

Zubereitung:

Quark mit Zucker glatrühren. Vanilleschote längst halbieren und das Mark herauskratzen. Cremefine steif schlagen und mit Vanillemark unter den Quark heben. Heidelbeeren waschen, trockentupfen und einige als Garnitur zur Seite stellen. Beeren mit Zitronenmelisse pürieren. Quarkcreme und Beerenpüree abwechselnd in 2 kleine Gläser füllen. Mit restlichen Beeren und Pistazien garnieren.



Neu: Fix für fruchtige Desserts

Der schnelle Helfer

Mit „Fix für fruchtige Desserts“ lassen sich Rote Grütze, Kuchen und andere leckere Desserts einfach auf den Tisch zaubern – ohne Kochen, für alle Fruchtarten.

- ✓ Einfache Zubereitung
- ✓ Vielseitige Anwendung
- ✓ Individuell portionierbar
- ✓ Keine Konservierungsstoffe



Der schnelle Helfer!

Leckere Rezeptideen finden Sie unter www.sweet-family.de

Sweet Family
Nordzucker

Anfahrt

Die Plantage liegt direkt an der Landstraße 10 zwischen Berge und Bresch.



Heidelbeerhof Quirling (QS-GAP zertifiziert)

19348 Berge

Telefon: 038 785/60 228

Mobil: 0170 / 47 454 99

www.hof-quirling.de

Öffnungszeiten

Dienstag bis einschließlich Sonntag
von 8.30 Uhr – 17.00 Uhr
(Montags geschlossen)



Unsere Heidelbeeren

Tradition • Qualität • Rezepte

Gesund und lecker

Tradition und Berufung

Die landwirtschaftlichen Ursprünge der Familie Quirling in Kleeste lassen sich bis ins Jahr 1756 zurückverfolgen. Seit nunmehr über 20 Jahren konzentrierte man sich auf den Anbau von Heidelbeeren. Der **Heidelbeerhof Quirling** wird als Familienbetrieb inzwischen in 2. Generation geführt.



Die Zufriedenheit unserer Kunden liegt uns besonders am Herzen – mit ständigem Bemühen um Qualitätsverbesserung der Früchte durch besondere Sortenwahl, umweltschonende Betriebsweise und kundennahen Service gelingt es uns, den Kreis unserer Stammkunden zu vergrößern. Der Zuspruch unserer Kunden ist uns Ansporn und Dank zugleich.

Herzlichst,
Ihre Familie Quirling

Qualität und Umwelt



Heidelbeeren in herausragender Qualität anbieten zu können ist das Ergebnis von langjähriger Erfahrung fortwährendem Streben nach Verbesserungen: mit gezielter Sortenwahl gelingt es, besonders schmackhafte und noch dazu die Gesundheit fördernde Beerenfrüchte durchgängig von Juli bis Ende September ernten zu können. Wir sind stolz darauf, für unsere schonenden und nachhaltigen Anbauverfahren mit dem QS-GAP-Zertifikat ausgezeichnet worden zu sein.



Zur Bestäubung der Heidelbeeren setzen wir in der Blüte Bienenvölker ein, um knackige, große und saftige Beeren zu ernten. Den Heidelbeerhonig liefert unser Imker aus der Region rechtzeitig zu Saisonbeginn.

Gesundheit und Spaß

Heidelbeeren schmecken besonders aromatisch und stecken auch voller gesunder Inhaltsstoffe: Anthocyane, Vitamin C und E, Mineralien und Gerbstoffe. Zahlreiche Studien belegen die Wirksamkeit gegen das Altern der Haut, Stärkung des Immunsystems, die Förderung der Durchblutung, bei Verdauungsproblemen und beschleunigt die Heilung bei Schleimhautentzündungen und wirkt sogar vorbeugend gegen Krebs. Dabei haben 100 g Heidelbeeren gerade mal 36 Kalorien.



Und nicht zu vergessen: welch ein Vergnügen, die frische Luft zu genießen und dabei allein oder mit der Familie die Früchte so ganz nach seiner Wahl zu pflücken. So schmeckt das selbst geerntete nochmal so gut. Unsere Mitarbeiter helfen Ihnen gerne, in unserer weitläufigen Plantage die besten Plätze zu finden. Unser Tipp: Runden Sie doch Ihren Ausflug durch einen Besuch in unserem Café ab.

Genuß und Vielfalt



Ob direkt verzehrt oder in Zubereitungen - unsere leckeren Heidelbeeren sind immer ein besonderer Genuss. Einige kreative Rezeptvorschläge und Klassiker finden Sie auf den folgenden Seiten.

Die Saison

Die Vielfalt unserer unterschiedlichen Sorten ermöglicht einen durchgängigen Pflückbetrieb von Anfang Juli bis September.

Tipps für Einkauf und Aufbewahrung

Achten Sie darauf, dass die Früchte sauber, trocken und unbeschädigt gepflückt werden. Aufgrund ihrer stabilen Struktur halten sich die Beeren mehrere Tage im Gemüsefach des Kühlschranks. Sie lassen sich aber auch hervorragend einfrieren.

Heidelbeer-Kuchen

mit Streusel



Zutaten:

Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eier, 250 g Mehl, ½ Päckchen Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung:

Aus diesen Zutaten einen Rührteig zubereiten.

Für die Streusel:

125 g feste Butter, 125 g Zucker, 125 g Mehl
Den Teig in eine gefettete Springform füllen und etwa 500 g bis 750 g gewaschene Heidelbeeren darauf verteilen und die Streusel darüber geben.
Backzeit: ca. 60 Minuten bei mittlerer Hitze

Blauer Traum

Zutaten: Heidelbeeren, Vanilleeis, Eierlikör, Schlagsahne, Schokoraspeln

Zubereitung: Vanilleeis in eine Schale geben, rundherum gewaschene und abgetropfte Heidelbeeren verteilen. Darüber eine Portion Schlagsahne und zum Schluss mit einem großen Schuss Eierlikör und Schokoraspeln garnieren.



Wir lieben Heidelbeeren

Frisch vom Feld zubereitet