



Echt. Regional. Lecker.

BEEREN

mit Genuss-Rezepten auf der Rückseite



Finden Sie Ihren regionalen Anbieter:
[www.landratsamt-roth.de/
direktvermarkter](http://www.landratsamt-roth.de/direktvermarkter)



original
regional

STADT **SCHWABACH**



Die Goldschlägerstadt.

BEEREN-TIRAMISU für 6 bis 8 Personen

Zutaten

500 g	frische gemischte Beeren
500 g	Mascarpone
250 g	Magerquark
200 g	Löffelbiskuits
150 ml	Apfel- oder Holunderblütensaft
80 g	Zucker
2 EL	Puderzucker
1 TL	Vanilleextrakt
Saft einer halben Bio-Zitrone	

Zubereitung

Die Beeren vorsichtig waschen und 250 g mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft cremig pürieren.

Den Mascarpone mit Quark, Zucker und Vanilleextrakt zu einer glatten Masse verrühren.

Tipp: Wer es besonders fluffig mag, hebt zusätzlich 200 ml geschlagene Sahne unter.

Die Löffelbiskuits kurz in den Fruchtsaft tunken und damit den Boden einer Auflaufform auslegen. Die Hälfte des Beerenpürees und einen Teil der frischen Beeren darauf verteilen, anschließend die Hälfte der Mascarpone-Creme darüberstreichen. Den Vorgang wiederholen (Löffelbiskuits auslegen, Beerenpüree und frische Beeren auslegen und Mascarpone-Creme darüber verteilen). Etwa 50 g der Beeren für die Dekoration beiseite stellen und bis zur Verwendung kühl lagern.

Das Tiramisu für mindestens 4 Stunden im Kühlschrank kühlen. Kurz vor dem Servieren die übrigen frischen Beeren auf dem Tiramisu verteilen und gegebenenfalls mit ein paar Blättern Minze verzieren.

ERBEERSMOOTHIE für 2 Personen

Zutaten

250 g	frische Erdbeeren
1	Apfel
150 g	Naturjoghurt
110 ml	naturtrüber Apfelsaft

Zubereitung

Die Erdbeeren kurz waschen und das Grün entfernen. Den Apfel waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden.

Alle Zutaten in einem Standmixer oder mit einem Pürierstab zerkleinern und vermischen. Dazu auf niedriger Stufe beginnen und dann für ca. 30 bis 45 Sekunden auf höchster Stufe cremig mixen.

Beeren aus der Region

- ✓ Kurze Wege vom Hof zum Verbraucher = mehr Frische und voller Geschmack ausgereifter Beeren
- ✓ Transparenz und Wissen um die Herkunft
- ✓ Stärkung der regionalen Wirtschaft



Impressum

Landratsamt Roth – Kreisentwicklung

kreisentwicklung@landratsamt-roth.de

Stadt Schwabach – Amt für Mobilität und Klimaschutz

mobilitaet-klimaschutz@schwabach.de

Landschaftspflegeverband Schwabach e.V., lpv-schwabach@t-online.de

Design und Druck: LRA Roth, Auflage: 4.500, Juni 2026