



**HAUSNER**

**Herzlich willkommen bei uns!  
Qualität echt bayerisch**





## Qualität verbindet

Erdbeeren zählen zu den beliebtesten Früchten der Welt. Jedes Jahr freuen sich Groß und Klein auf den Beginn der heimischen Erdbeersaison. Seit Jahren im Trend sind Erdbeeren zum Selberpflücken. Handverlesene, frische Ware ist so garantiert. Da man probieren darf, weiß man sofort welche Köstlichkeiten man nach Hause bringt. Und nicht zu vergessen, durch den direkten Kontakt zum Erzeuger erfährt man viel Wichtiges und Nützliches rund um die Beeren.



## Spaß beim Pflücken und Naschen

Mutter Natur schenkt uns jedes Jahr eine Fülle an köstlichen Früchten. Auch wenn man keinen eigenen Beerengarten hat, muss man auf das Ernten und Naschen der reifen Beeren nicht verzichten. Gemeinsam mit anderen auf einem großen Feld Erdbeeren zu pflücken macht einfach Spaß. Der Anblick der leckeren Beeren, ihr unvergleichlicher Duft und der Genuss direkt vom Beet frische Früchte naschen zu können, das ist ein ganz besonderes Erlebnis.

# Erdbeer-Quark-Torte

Für 8 Personen

Eine Springform (24 cm) mit **10 Löffelbiskuits** auslegen.

**500 g Quark** mit **100 g Zucker** und **1 Päckchen Vanillezucker** in eine Schüssel geben und verrühren. **6 Blatt weiße Gelatine** in kaltem Wasser einweichen, tropfnass in einem Topf erwärmen, dabei auflösen und unter den Quark rühren. **200 g Sahne** steif schlagen und unterrühren.

Die Masse auf den Löffelbiskuits verteilen und über Nacht kaltstellen.

Aus der Form nehmen und mit **500 g Erdbeeren** dekorativ belegen.

**1 Päckchen Tortenguss** nach Packungsangaben zubereiten und die Torte damit leicht abglänzen.



## Süße Früchte – der Arbeit Lohn

Vom Setzling bis zur Ernte ist es ein weiter Weg: Alle drei Jahre werden unsere Erdbeerbelder neu gepflanzt, da die Erdbeerpflanze nur zwei Jahre den vollen Ertrag bringt. Die Felder müssen regelmäßig gepflegt werden. Wenn schließlich die grünen Früchte sichtbar sind, wird Stroh unter die Pflanzen gelegt, damit die Erdbeeren und unsere Kunden besser vor Verschmutzungen geschützt sind.





## Beeren-Spezialitäten

Auf unserem Hof in Burgkirchen werden allerlei Leckereien aus Erdbeeren, Himbeeren und anderen Beeren hergestellt, die man auch auf unseren Beerenfeldern kaufen kann. Marmeladen, Sirup, Likör, Beerenweine, Prosecco, Limes und Schokolade bringen uns das ganze Jahr das herrliche Aroma der Beerensaison zurück. Jetzt neu für die Küche Erdbeer- und Himbeeressig.



## Schokoladen-Grießflammeri

Für 6 Personen

**750 ml Milch** mit **60 g Zucker** aufkochen.

**200 g weiße Schokolade** kleinhacken und dazugeben.

**100 g Weizengrieß** unter Rühren einrieseln lassen und aufkochen. **2 Blatt weiße Gelatine** in kaltes Wasser einweichen, ausdrücken und unterrühren.

Die Masse in Förmchen oder Tassen abfüllen und im Kühlschrank erkalten lassen. **100 g Himbeerkonfitüre** mit **2 EL Orangensaft** und **2 cl Grand Marnier** glattrühren. **250 g Himbeeren** unterheben. Die Grießflammeris stürzen und mit den marinierten Himbeeren umlegen.





## Unsere Beeren-Spezialitäten

- Erdbeer-Marmelade
- Himbeer-Marmelade
- Erdbeer-Schokolade
- Himbeer-Schokolade
- Erdbeer-Wein
- Himbeer-Wein
- Erdbeer-Sirup
- Himbeer-Sirup
- Erdbeer-Prosecco
- Erdbeer-Likör
- Erdbeer-Limes

und weitere Spezialitäten  
**ganzjährig erhältlich**  
solange der Vorrat reicht



# Hausner's Beerenland



Hausner Beeren  
Schäfflerring 21  
D-84508 Burgkirchen

Telefon: +49 08679 / 66 31  
[www.hausner-beeren.de](http://www.hausner-beeren.de)  
[info@hausner-beeren.de](mailto:info@hausner-beeren.de)

