

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



16 fruchtige Erdbeerdesserts FÜR DEN SOMMER

Sehnlichst erwartet und jetzt endlich ist es soweit: Die Erdbeersaison läutet den Sommer ein. Wenn du dich am Erdbeerstand auch kaum bremsen kannst, bist du hier genau richtig. Denn unsere Foodblogger haben in der Rezeptkiste gekramt und uns ihre liebsten Desserts mit frischen Erdbeeren verraten. Egal, ob du es knusprig magst oder eine cremige Verführung vorziehst, hier ist für jeden Geschmack das Richtige dabei.

Pop Tarts mit Erdbeerkonfitüre

In den USA gibt es sie mit allen erdenklichen Füllungen! Man steckt sie einfach in den Toaster und schon hat man handwarme Kuchen to go. Natürlich schmeckt alles besser, wenn man es mit Liebe selbst zubereitet. Dafür verrät Verena dir ihr Lieblingsrezept - perfekt für's Picknick oder Freibad geeignet! [Zum Rezept](#)



Pop Tarts mit Erdbeerkonfitüre © Verena Wohlleben | Nicest Things

Erdbeer-Chia-Bowls

Dieses Dessert kannst du genauso gut als Erdbeerfrühstück genießen. Denn je nachdem, wie viel Chia-Pudding du in die Schüsseln füllst, bieten die Bowls einen kleinen Abschluss zum Essen oder machen dich richtig satt für einen leckeren Start in den Tag. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Erdbeer-Chia-Bowls © Janine Hegendorf | Nuts and blueberries

Quarkknödel mit Erdbeeren

Kugelrunde Erinnerung an Kindertage: Handgemachte Quarkknödel schmecken einfach nach Liebe. Statt in Brotkrumen wälzt Denise die kleinen Sattmacher in gemahlene Mandeln und serviert sie mit warmem Erdbeerkompott. [Zum Rezept](#)



Quarkknödel mit Erdbeeren © Denise Renée Schuster | Foodlovin

Panna Cotta mit Prosecco-Erdbeeren

Sündhaft cremige Panna Cotta verträgt immer etwas frisches Obst. Sarah gönnt ihren Erdbeeren ein kleines Bad in karamellisiertem Zucker und Prosecco, bevor sie als Topping auf die Nachspeise treffen. Diese Panna Cotta ist sturzfähig und lässt sich so auch ohne Glas hübsch anrichten. [Zum Rezept](#)



Panna Cotta mit Prosecco-Erdbeeren © Sarah Thor | Gaumenpoesie

Pistazien-Baisers mit Erdbeer-Mascarpone-Creme

Luftiges Baiser trifft kühle Mascarpone-Creme. Zu diesem Hauptgewinn gesellen sich noch Pistazien und Erdbeeren - sozusagen ein Dessert-Jackpot! Auch hier gilt unbedingt die Devise: Frischobst geht vor Tiefkühlobst. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Pistazien-Baisers mit Erdbeer-Mascarpone-Creme © Christine Garcia Urbina | trickytine

Amaranth-Auflauf mit Erdbeeren

Wenn du ein Fan von Grieß und im speziellen Grießauflauf bist, dann wird dir sicher auch diese Variante mit Amaranth sehr gut schmecken. So wird der Auflauf zum einen glutenfrei, zum anderen versüßen Erdbeeren das Ganze zusätzlich und machen diese Kindheitserinnerung absolut sommertauglich. [Zum Rezept](#)



Amaranth-Auflauf mit Erdbeeren © Foodistas

Minz-Erdbeeren mit Marshmallows

Ein Ruckzuck-Dessert, für das du nur wenige Zutaten brauchst: Einfach Erdbeeren mit etwas Zucker und Minze vermischen, kurz unter dem Backofengrill parken, Marshmallows oben drauf setzen und nochmal kurz zurück in den Ofen schieben - fertig! Das Beste: Trotz Marshmallows ist dieses Rezept kalorienarm. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Minz-Erdbeeren mit Marshmallows © Marsha Silenzi | Eine Prise Lecker

Limettenmousse mit Erdbeeren

An sonnigen Tagen tut eine süße Erfrischung besonders gut. Unter den karamellisierten Erdbeeren verbirgt sich hier eine kühle Mousse aus Frischkäse, Quark und Limetten. Also spann den Sonnenschirm auf und genieß deine kleine Auszeit. [Zum Rezept](#)



Limettenmousse mit karamellisierten Erdbeeren © Foodistas

Pavlova mit Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren

Schlicht und einfach, dieses Dessert braucht keinen Schnickschnack. Es ist außerdem die perfekte Wahl, wenn du Eiweiß übrig hast, wenig aktive Zeit in die Zubereitung stecken willst und lieber leidenschaftlich wild, als konzentriert akkurat verzierst. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Pavlova mit Erdbeeren, Himbeeren und Blaubeeren © Jessica Benczewski | Berliner Küche

Erdbeer-Tiramisu - zuckerfrei

Wenn du den Sommer etwas bewusster ohne Zucker genießen willst, eignet sich dieses Tiramisu für dich. Daniela und Michael süßen es mit Honig oder Ahornsirup. Wenn du Vollkornmehl verwendest, ist dieses Gericht auch für Clean Eating-Anhänger geeignet. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Tiramisu - zuckerfrei © Daniela & Michael Becker | Flowers on my plate

Erdbeer-Tiramisu

Durch Erdbeeren bekommt auch Tiramisu einen sommerlichen Dreh. Verena bereitet die Creme ohne Ei zu, so kannst du sie auch problemlos am Vortag zubereiten und musst dir gerade bei heißen Temperaturen weniger Sorgen um die Haltbarkeit machen. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Erdbeertiramisu © Verena Pelikan | Sweets & Lifestyle

Süßer Flammkuchen mit Erdbeeren

Wenn du im Sommer auch Flammkuchen-Fieber bekommst, bietet dir diese süße Variante mit Erdbeeren, Minze und Creme fraîche den perfekten Abschluss zu deinem Flammkuchen-Fest. [Zum Rezept](#)



Süßer Flammkuchen mit Erdbeeren © Ela | Transglobal Pan Party

Süßes Sushi mit Milchreis, Erdbeeren und Pistazienpesto

Sushi mal ganz anders: Klebriger Milchreis, Reispapier und eine fruchtige Erdbeerfüllung treffen auf süß-salziges Pistazienpesto. Farina zeigt dir im Video, wie sie die leckeren Röllchen ganz einfach zubereitet. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Süßes Sushi mit Milchreis, Erdbeeren und Pistazienpesto

Erdbeereis mit Holunderblüten-Likör

Tobias Tipp für extraleckeres Erdbeereis: Verwende unbedingt frische Erdbeeren! So wird es richtig aromatisch und viel fruchtiger als mit TK-Früchten. Um seinem Eis den letzten Schliff zu verpassen, gibt er noch einen Schuss Holunderblüten-Likör dazu. [Zum Rezept](#)



Erdbeer-Eis mit Holunderblüten-Likör © Tobias Müller | Der Kuchenbäcker

Eiskalte Frozen-Joghurt-Riegel mit Erdbeeren und Pistazien

Die richtige Erfrischung für heiße Sommertage: Grüne Pistazien und rote Erdbeeren machen diese Frozen-Joghurt-Riegel zu mehr als einem Augenschmaus. Du brauchst für sie keine Eismaschine und hast sie superschnell zusammengemüht. [Zum Rezept](#)

Endlich Sommer: 16 himmlische Erdbeerdesserts



Eiskalte Frozen-Joghurt-Riegel mit Erdbeeren und Pistazien

Kokos-Pancakes mit Erdbeeren

Noch ein Fall von "Frühstück oder Nachtisch?" sind diese veganen Pancakes. Ihr Motto: Exotisches Fernreiseziel trifft deutsches Erdbeerfeld. Denn Kokosöl, Kokosmilch und Kokosrapseln geben den kleinen Pfannkuchlein einen neuen Twist. [Zum Rezept](#)



[Kokos-Pancakes mit Erdbeeren](#) © Anika Launert | Nikes Herz tanzt