

Fruchtig, lecker, schnell gemacht.



Erdbeersauce zum Selbermachen.

Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeersauce! Für die perfekte Fruchtigkeit, Konsistenz und Süße, einfach zusammen mit 250 g Erdbeeren pürieren und sofort mit Pudding, Eis und Co. genießen.



Qualität ist das beste Rezept.

Dessert-Spaß für Kinder



Qualität ist das beste Rezept.



Qualität ist das beste Rezept.



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht
etwas Übung erforderlich
aufwändig

⌚ bis 20 Min.
⌚ bis 40 Min.
⌚ bis 60 Min.

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Dessert-Spaß für Kinder

Jetzt wird es bunt und lecker! Wenn du Spaß hast, raffinierte und leckere Desserts selbst zu machen, bist du hier genau richtig. Wir haben tolle Rezepte für dich entwickelt. Zum Beispiel lustige Pudding-Gesichter, die du nach deinen eigenen Vorstellungen dekorieren kannst. Oder du machst dir ganz einfach einen erfrischenden Erdbeer-Bananen-Shake? Alle Desserts sind auf jeden Fall optisch schon ein Hingucker – da muss man sie einfach kosten!

Probiere ein Rezept einfach mal aus, vielleicht gemeinsam mit deinen Freunden? Und wenn es mal zu schwierig sein sollte, lass dir von den Großen helfen.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Zubereiten, Dekorieren und Probieren!

Silja Heyn

Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



Bunte Eistüten mit Joghurt

Seite 4

Erdbeer-Bananen-Milchshake

Seite 5

Erdbeerbild

Seite 6

Pudding-Gesicht

Seite 7

Apfel-Milchreis-Auflauf

Seite 8

Pudding mit Götterspeise

Seite 9

Spaghetti-Dessert mit Erdbeersoße

Seite 10

Frucht-Quark-Fondue

Seite 11



Rezepte, Tipps und Infos
Dr. Oetker Versuchsküche
Tel.: 00800 - 71 72 73 74
(gebührenfrei)
service@oetker.de



Weitere Rezeptideen findest du in der Themenwelt Dessert auf www.oetker.de.



etwa 12 Portionen

Für die Formen:

Backpapier

etwa 12 Holzspieße

Zutaten:

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack

1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Zitronen-Geschmack

200 g Zucker

500 ml Wasser

250 ml Apfelsaft

250 ml Orangensaft

300 g Joghurt

Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker Zuckerstreusel



Bunte Eistüten mit Joghurt

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Schneide aus Backpapier 6 etwa 30 cm große Quadrate aus und halbiere diese diagonal, so dass jeweils 2 Dreiecke entstehen. Anschließend rolle aus den Dreiecken eine spitz zulaufende Tüte zusammen (Bild 1). Dazu halte das Dreieck an der längsten Seite mit 2 Fingern und führe die beiden äußeren Spitzen nacheinander zur mittleren Spitze (Bild 2) und an dem Punkt, an dem sich beide Spitzen treffen, knicke den Rand um, am besten zusammentackern (Bild 3).

2. Zubereiten: Mische jede Götterspeise mit **100 g Zucker** in einem Kochtopf, dann verrühre es mit jeweils **250 ml Wasser** mit einem Schneebesen. Erhitze dies unter Rühren, bis alles gelöst ist (nicht kochen lassen). Rühre unter die rote Götterspeise den Apfelsaft und die **Halfte Joghurt**. Rühre unter die gelbe Götterspeise den Orangensaft und übrigen Joghurt.

Stelle die gefalteten Tüten in hohe Trinkgläser und fülle sie zur Hälfte mit einer Götterspeise und gefriere diese ca. 30 Min. Stecke in das angefrorene Eis jeweils einen Holzspieß. Verteile auf das angefrorene Eis die zweite Sorte Götterspeise und lass es nochmals 2 Std. gefrieren.

3. Verzieren: Nimm die Eistüten wenige Minuten vor dem Verzehr heraus, entferne das Backpapier und wälze es in Zuckerstreuseln.

TIPP:

Das Rezept kann auch mit Götterspeise Waldmeister-Geschmack mit 100 g Zucker, 250 ml Wasser, 250 ml Apfelsaft und 150 g Joghurt zubereitet werden.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

250 g Erdbeeren (vorbereitet gewogen)

1 Banane

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Erdbeersoße

500 ml Milch



Erdbeer-Bananen- Milchshake

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

1. Vorbereiten: Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Wasche, putze, evtl. zerkleinere die Erdbeeren und wiege 250 g ab. Schäle die Banane und schneide diese in kleine Stücke.

2. Zubereiten: Gib Erdbeeren und Gelierzucker in einen Rührbecher und püriere mit einem Pürierstab auf höchster Stufe **etwa 1 Min.** Gib Bananenstücke und Milch dazu und püriere nochmals. Stelle den Shake bis zum Verzehr in den Kühlschrank. Rühre den Shake vor dem Servieren nochmals durch.

TIPPS:

- Der Shake kann auch mit tiefgekühlten Erdbeeren zubereitet werden. Diese vorher auftauen.
- Statt der Milch kann auch 500 ml Buttermilch verwendet werden.



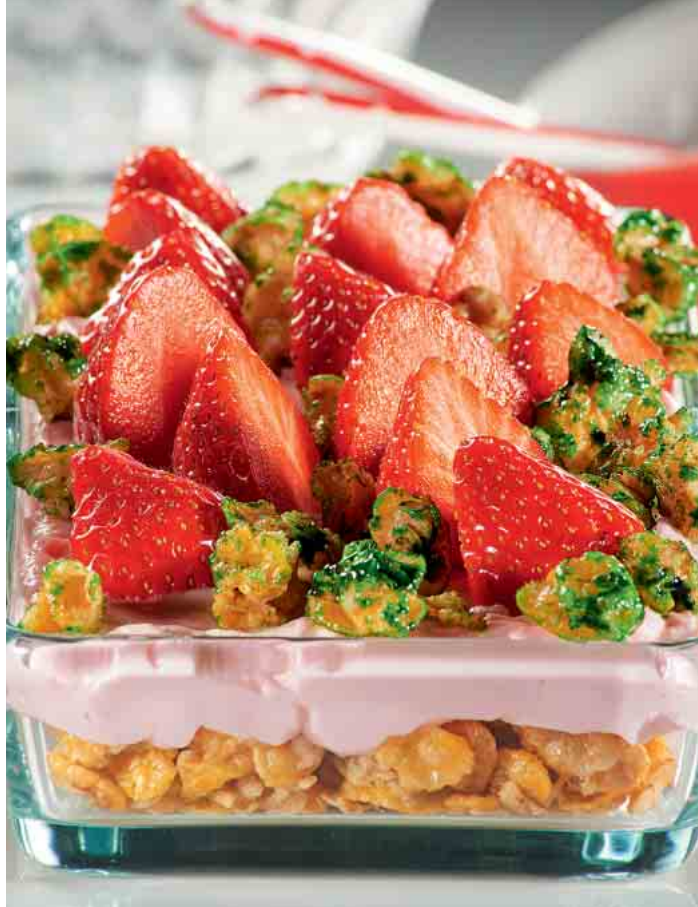
etwa 4 Portionen

Zutaten:

100 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Flakes + Mandeln
100 ml Milch
250 g Speisequark (Magerstufe)
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Erdbeer-Geschmack

Zum Verzieren:

25 g Dr. Oetker Vitalis
Knuspermüsli Flakes + Mandeln
etwas Dr. Oetker Back- und
Speisefarbe Grün
etwa 100 g Erdbeeren



Erdbeerfeld

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2. Zubereiten:** Verteile das Knuspermüsli in einer rechteckigen Auflaufform (etwa 25 x 11 cm). Bereite Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur mit 100 ml Milch** und 250 g Quark, zu. Verteile die Quarkcreme gleichmäßig auf dem Müsli und streiche die Creme glatt. Stelle die Form in den Kühlschrank.
- 3. Verzieren:** Gib das Müsli sowie einige Tropfen grüne Back- & Speisefarbe in einen Gefrierbeutel. Verschließe den Beutel gut und schüttle ihn kräftig, bis sich die Speisefarbe verteilt hat. Bestreue die Quarkcreme mit dem angefärbten Müsli gleichmäßig. Wasche und putze die Erdbeeren. Schneide sie einmal längs durch und setze nun die Erdbeeren auf das Müsli.

TIPP:

Für ein ebenso
leckeres Dessert
können statt frischer
Erdbeeren auch
Schaumgummi-
Erdbeeren ver-
wendet werden.



etwa 4 Portionen

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
40 g Zucker
500 ml Milch
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale

Zum Verzieren:

Dr. Oetker Dekor-Konfetti
Süßigkeiten, z. B. Marshmallows
Dr. Oetker Belegkirschen
etwas Dr. Oetker Raspelschokolade
Zartbitter



Pudding-Gesicht

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2. Zubereiten:** Mische Puddingpulver mit Zucker. Rühre dieses nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt. Koche die übrige Milch auf, nimm sie vom Herd und rühre das angerührte Pulver ein. Koche den Pudding unter Rühren mind. 1 Min. Rühre Finesse unter. Gib den Pudding in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschale und stelle ihn mind. 4 Std. in den Kühlschrank.
- 3. Verzieren:** Stürze den Pudding auf eine Platte und verzieren ihn mit den Dekorzutaten zu einem Gesicht.



etwa 3 Portionen

Zutaten:

- 1 Apfel
- 500 ml Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis weniger süß
- etwas Zimt-Zucker

Zum Aprikotieren:

- 1 EL Aprikosenkonfitüre oder
Apfelgelee



Apfel-Milchreis-Auflauf

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Heize den Backofen vor.
Ober-/Unterhitze: etwa 180°C
Heißluft: etwa 160°C

- Zubereiten:** Wasche und schäle den Apfel. Stich mit einem Ausstecher das Kerngehäuse aus. Schneide für den Raupen-Kopf eine **Apfelscheibe** ab und schneide den restlichen Apfel in **Apfelringe**. Stich aus den Apfelringen mit dem Apfelausstecher kleine Taler aus. Schneide den restlichen Apfel in kleine Stücke.

Koche die Milch auf und rühre den Milchreis 1 Min. unter. Hebe die Apfelstückchen unter. Verteile den Milchreis in einer runden flachen Auflaufform. Bestreue den Milchreis mit etwas Zimt-Zucker. Lege die Apfeltaler als Raupe auf den Milchreis.

- Aprikotieren:** Erhitze die Aprikosenkonfitüre und bestreiche das Apfelmotiv damit. Schiebe die Form auf dem Rost in den Backofen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Serviere den Auflauf am besten sofort.

TIPPS:

- Die Raupe nach Belieben mit Rosinen verzieren.
- Nach Belieben ein anderes Motiv, z. B. ein Schaf, aus den Apfeltalern legen.



etwa 8 Portionen

Pudding:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original
Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 40 g Zucker
- 300 ml Milch
- 200 g Schlagsahne

Außerdem:

- 2 Be. Dr. Oetker Götterspeise
Waldmeister-Geschmack (je 125 g)
- 2 Be. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack (je 125 g)



Pudding mit Götterspeise

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Bereite Pudding mit Zucker, Milch und Sahne nach Packungsanleitung zu. Gib den Pudding in eine Schüssel und lege Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding, damit sich keine Haut bildet. Lass den Pudding erkalten.

- Zubereiten:** Stürze die Götterspeise aus den Bechern, indem du den Rand mit einem Messer löst. Schneide die Götterspeise in Würfel. Verteile die Hälfte der Götterspeise auf Dessertgläser. Rühre den Pudding nochmals mit dem Mixer (Rührstäbe) durch und verteile diesen auf der Götterspeise. Verteile die restliche Götterspeise auf dem Pudding.





etwa 6 Portionen

Creme:

500 ml Milch

2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme
Vanille-Geschmack

Erdbeersauce:

250 g Erdbeeren

1 Pck. Dr. Oetker Gelierzucker für
Erdbeersauce

Zum Verzieren:

etwas Dr. Oetker Kuvertüre Weiß



Spaghetti-Dessert mit Erdbeersauce

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit.
- 2. Creme:** Gib die Milch in einen Rührbecher. Füge das Cremepulver hinzu und verrühre es kurz mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe. Schlage alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe auf. Fülle die Creme in einen Gefrierbeutel und schneide unten eine kleine Ecke ab. Spritze nun die Creme auf etwa 6 Dessertteller und stelle sie kalt.
- 3. Erdbeersauce:** Wasche und putze die Erdbeeren. Gib die Erdbeeren und den Gelierzucker in einen Rührbecher und püriere beides zusammen mit einem Pürierstab auf höchster Stufe **etwa 1 Min.**
- 4. Verzieren:** Verteile die Erdbeersauce auf den Spaghettis. Raspel mit einem Sparschäler weiße Kuvertüre über das Dessert.

TIPP:

Für ein Spaghetti-Eis stellst du die gespritzte Creme mind. 1 Std. ins Gefrierfach. Anschließend kannst du die Erdbeersauce und die weißen Kuvertüreraspel darüberstreuen.



etwa 6 Portionen

Zutaten:

etwa 250 g gemischtes Obst,
z. B. Himbeeren, Erdbeeren,
Weintrauben, Honigmelone

200 ml kalte Milch

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein
Vanille-Geschmack

250 g Speisequark (Magerstufe)

Außerdem:

Dr. Oetker gehackte Mandeln

Dr. Oetker Raspelschokolade
Vollmilch



Frucht-Quark-Fondue

Und so wird es gemacht:

Lass dir bei schwierigen Sachen von den Großen helfen.

- 1. Vorbereiten:** Stelle alle Zutaten abgewogen bereit. Verlese oder wasche und putze die Früchte und schneide sie evtl. in kleine Stücke. Verteile das Obst auf kleine Dessertgläser.
- 2. Zubereiten:** Gib Milch in eine Rührschüssel. Füge das Cremepulver hinzu und verrühre es mit einem Schneebesen. Gib Quark dazu und rühre alles glatt. Fülle die Quarkspeise in kleine Dessertgläser.

Gib einen Holzspieß zum Obst. So kannst du das Obst aufspießen und in die Quarkspeise dippen. Serviere die gehackten Mandeln oder Raspelschokolade Vollmilch als „Deko“ dazu.

TIPP:

Nach Belieben kann Dr. Oetker Quarkfein durch andere Geschmacksrichtungen, z. B. Quarkfein Erdbeer-Geschmack, ausgetauscht werden.