

Eine Idee von Tausend Ideen.

nach
Belieben dazu



Eis-Ideen von Dr. Oetker:
einfach Eispulver mit Milch
mischen, weitere Zutaten nach
Lust und Laune einrühren und
ins Gefrierfach stellen. Fertig
ist Ihr neues Lieblingseis!



Qualität ist das beste Rezept.

Sommerdesserts EINFACH BESONDERS



Qualität ist das beste Rezept.

 etwa 6 Portionen

Zutaten:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 40 g Zucker
- 300 ml Milch
- 200 g Schlagsahne
- 4 Erdbeer-Joghurt-Schokoladenriegel, z. B. Yogurette®
- 150 g Joghurt

Außerdem:

etwa 350 g Erdbeeren

Zum Verzieren:

- 6 Erdbeer-Joghurt-Schokoladenriegel, z. B. Yogurette®
- Minzeblätter



PUDDING MIT Yogurette® UND Erdbeeren

- 1. Vorbereiten:** Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch und Sahne aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver einrühren. Pudding unter Rühren **mind. 1 Min.** kochen lassen. Pudding in eine Rührschüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen und erkalten lassen.
- 2. Erdbeeren waschen, putzen, 2–3 Erdbeeren halbieren und beiseitelegen. Übrige Erdbeeren klein schneiden. 4 Schokoriegel in kleine Stücke schneiden.**
- 3. Zubereiten:** Pudding mit einem Mixer (Rührstäbe) durchrühren. Erst Joghurt unterrühren, dann die Schokostückchen unterheben. Die Hälfte des Puddings auf hohe Dessertgläser verteilen. Dann die Erdbeerstücke daraufgeben und übrigen Pudding darauf verteilen.
- 4. Verzieren:** Schokoriegel diagonal längs halbieren. Dessert mit Erdbeerbällchen, Schokoriegel und Minze dekorieren.





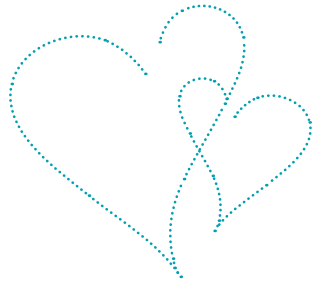
4–6 Portionen

Zutaten:

- etwa 300 g Erdbeeren
- 1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Erdbeer-Geschmack
- 200 ml kalte Milch
- 250 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Verzieren:

- Dr. Oetker gehackte Pistazien



ERDBEER- quark



- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen und putzen. Etwa die Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden und die übrigen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden. Dessertschalen oder -gläser mit den Erdbeerscheiben (einige zurücklassen) auslegen.
- 2. Zubereiten:** Quarkfein mit Milch und Quark nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend die Erdbeerwürfel kurz unterrühren und die Creme in die ausgelegten Dessertschalen oder -gläser füllen.
- 3. Verzieren:** Übrige Erdbeerscheiben dekorativ auf die Creme setzen und mit Pistazien bestreuen.





etwa 6 Portionen

Zutaten:

1 Dr. Oetker fertiger Brownie

250 ml kalte Milch

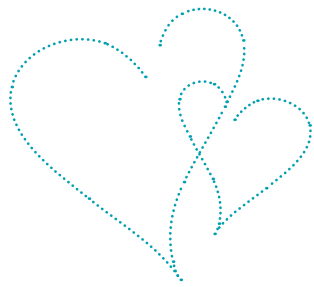
1 Pck. Dr. Oetker Eispulver
Stracciatella

Erdbeersoße:

500 g Erdbeeren

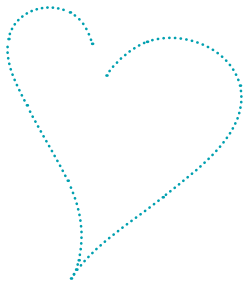
Außerdem:

etwa 6 Holzspieße



Stracciatella- MIT BROWNIE-EIS ERDBEERSOSSE

- 1. Vorbereiten:** Brownie aus der Form lösen, etwa 6 Herzen (Ø 4–6 cm) ausstechen und restlichen Kuchen zerbröseln. Herzen bis zum Servieren in einem geschlossenen Behälter kühl aufbewahren.
- 2. Zubereiten:** **Kalte** Milch in einen Rührbecher geben. Eispulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **3 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Brownie-Brösel unterheben. Creme in ein gefriergeeignetes Gefäß geben, abdecken und mind. **4 Std. bei -18° C** gefrieren.
- 3. Erdbeersoße:** Erdbeeren waschen. Etwa 12 Erdbeeren mit Grün beiseitelegen. Die restlichen Erdbeeren putzen und pürieren.
- 4. Verziern:** Jeweils 2 Erdbeeren und ein Brownie-Herz auf Holzspieße stecken.
- 5.** Eis vor dem Servieren **etwa 10 Min.** bei Zimmertemperatur stehen lassen. Eis und Erdbeersoße in Gläser portionieren und mit Erdbeer-Brownie-Spießen garnieren.





etwa 6 Portionen

Erdbeerpüree:

400 g Erdbeeren
1 Pck. Dr. Oetker
Vanillin-Zucker
1 EL Zitronensaft

Creme:

150 g Raffaello®
100 g kalte Schlagsahne
300 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker
Paradiescreme
Weiße Schokolade

Zum Verzieren:

einige Minzeblätter oder
Zitronenverbene



TIPP:

Je nach Saison kann man
auch tiefgekühlte
Erdbeeren verwenden.

ERDBEER- Raffaello®-Traum

- 1. Erdbeerpüree:** Erdbeeren waschen, etwa 6 davon für die Deko halbieren und beiseitelegen. Restliche Erdbeeren putzen und eine Hälfte in kleine Stücke schneiden, die andere Hälfte pürieren. Erdbeerstücke unter das Püree geben und mit Vanillin-Zucker und Zitronensaft abschmecken.
- 2. Creme:** Etwa 6 Raffaello®Kugeln halbieren und für die Deko beiseitelegen. Übrige Raffaello®-Kugeln grob zerkleinern. Sahne steif schlagen. Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Sahne und zerkleinerte Raffaello® unterheben.
- 3.** Die Hälfte der Creme auf Dessertgläser verteilen. Erst das Erdbeerpüree, dann die restliche Creme daraufgeben. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 4. Verzieren:** Dessert mit Erdbeerhälften, Raffaello® und Minzeblättern verzieren.



  etwa 4 Portionen

Zutaten:

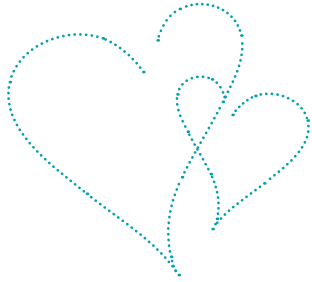
250 g Erdbeeren

200 g Mango

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein

Vanille-Geschmack

500 ml Milch



ERDBEER-MANGO- Milchshake



TIPP:

Garnieren Sie den Milchshake mit Erdbeer-Mango-Fruchtspießen.

- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen, putzen und evtl. zerkleinern. Mango schälen, Fruchtfleisch lösen und in grobe Stücke schneiden.
- 2. Zubereiten:** Früchte und Quarkfein in einen Rührbecher geben und pürieren. Milch nach und nach unterrühren. Shake bis zum Verzehr kalt stellen.

Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht

etwas Übung erforderlich

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit.



bis 20 Min.



bis 40 Min.



bis 60 Min.

