

Hübsche Hingucker!

In der Dr. Oetker Kollektion finden Sie eine Vielzahl trendiger Artikel mit zauberhaften Motiven – echte „Klassiker“ für die Küche, zur Aufbewahrung oder als schönes Geschenk. Entdecken Sie die Schätze von damals!

Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.oetker-shop.de

Schmuckdosen "Anno" 3er-Set

Sehr edle Schmuckdosen mit Scharnierdeckel unserer exklusiven Serie „Anno“. Die Dosen im Metallglanz mit feiner Prägung sind ein Hingucker in jeder Küche. Im Set, einzeln oder auch gefüllt nur bei uns erhältlich.



Jetzt Katalog anfordern:

Telefon: 0800 / 70 10 300
(gebührenfrei, Mo.–Fr.: 8–18 Uhr)
oder im Internet unter
www.oetker-shop.de

Gefüllte Schmuckdose Backzutaten

Dank der Fächereinteilung lassen sich Backzutaten übersichtlich in der Dose lagern. Wir liefern die Dose üppig befüllt mit Produkten von Dr. Oetker.



In unserem Shop finden Sie neben Dessertförmchen, viele praktische Helfer für die Küche, moderne und klassische Backformen, Hits für Kids und Bücher.



Wir fördern Familie



Dr. Oetker ist eine Partnerschaft der besonderen Art eingegangen. Für den Bau und die Unterhaltung zweier Familienhäuser im SOS-Kinderdorf Harksheide bei Hamburg stellen wir die notwendigen Mittel zur Verfügung, ebenso für die Großküche im neuen SOS-Kinderdorf-Zentrum Bremen.

Die Partnerschaft mit SOS-Kinderdorf e.V. ist Ausdruck unserer sozialen Verantwortung gegenüber der „Institution Familie“ und somit auch nicht an den Verkauf unserer Produkte gekoppelt.

Weitere Informationen gibt es unter
www.wir-foerdern-familie.de

Wir wollen mit unserem Engagement einen Beitrag dazu leisten, dass Kinder in einem positiven, familiären Umfeld Glück und Geborgenheit finden. Deshalb fördern wir Familie.



Qualität ist das beste Rezept.



Fotos: SOS-Kinderdorf e.V.

Süße Mahlzeiten – Raffiniert einfach!



Qualität ist das beste Rezept.

Rezeptsammlung Nr. 114



Qualität ist das beste Rezept.



Lecker kann so einfach sein!

Duftender Milchreis und warmer Grießbrei – Gerichte die schon in Kindheitstagen zu jeder Gelegenheit sehr lecker geschmeckt haben. Im Handumdrehen lassen sich diese schnell zubereiteten Mahlzeiten ganz einfach zu einem noch größeren Genuss verfeinern: Reis Trautmannsdorff oder Süße Pfirsich-Grieß-Knödel – mit den Süßen Mahlzeiten von Dr. Oetker und den erprobten Rezepten aus der Versuchsküche gelangen Ihnen diese pfliffigen Variationen garantiert

und blitzschnell! Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Ihre

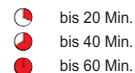
Kerstin Buchholz
Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



Zeichenerklärung zu den Rezepten:



gelingt leicht
etwas Übung erforderlich
aufwändig



Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



Weitere Anregungen finden Sie in dem Buch: „Party Desserts“ aus dem Dr. Oetker Verlag. Es ist im Internet unter www.oetker-shop.de oder im gut sortierten Buchhandel erhältlich.





etwa 4 Portionen

Zutaten:

200 ml Milch

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit

Quarkschmarrn

50 g Dr. Oetker Mandeln gehobelt

Außerdem:

etwas Margarine oder Butterschmalz

etwas Puderzucker

1 Be. Dr. Oetker Kirsch Grütze (500 g)



Schmarrn mit Biss

QUARK-MANDEL-SCHMARRN

- Zubereiten:** Milch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Mandeln unterrühren. In einer großen beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) Margarine oder Butterschmalz erhitzen. Den Teig hineingießen und bei **mittlerer** Hitze goldbraun backen. Den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden. Teig mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke zerreißen und goldbraun backen.
- Verzieren:** Quark-Mandel-Schmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit Kirsch Grütze servieren.



etwa 3 Portionen

Zutaten:

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit

Grießbrei Vanille-Geschmack

200 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

500 g Erdbeer-Rhabarber-Grütze

2 EL Dr. Oetker Haselnusskrokant



Grießbrei trifft Grütze

GRIEßBREI MIT ERDBEER-RHABARBER-GRÜTZE

- Vorbereiten:** Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Grießbrei unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Grießbrei 5 Min. stehen lassen, dann nochmals kräftig durchrühren. Grießbrei in eine Schüssel füllen, Frischhaltefolie direkt auf die heiße Oberfläche legen und erkalten lassen.
- Zubereiten:** Schlagsahne steif schlagen und unter den Grießbrei heben. Grießbrei mit Grütze und Krokant portionsweise anrichten.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

300 ml Milch

200 g Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Grießbrei nach klassischer Art

150 g Dr. Oetker Mandeln gehackt

1 Dose Pfirsichhälften
(Abtropfgew. 500 g)

100 ml Orangensaft



Fruchtige Überraschung

SÜSSE PFIRSICH-GRIESS-KNÖDEL

- 1. Vorbereiten:** Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Grießbrei unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Grießbrei 5 Min. stehen lassen. Dann nochmals kräftig durchrühren und (in einer Schüssel) mind. 3 Std. oder über Nacht erkalten lassen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.
- 2. Soße:** Die Pfirsiche auf einem Sieb gut abtropfen lassen. 3 Pfirsichhälften trocken tupfen und in 12 kleine Würfel (etwa 2 x 2 cm) schneiden. Für die Soße die restlichen Pfirsichhälften zusammen mit dem Orangensaft pürieren.
- 3. Knödel:** Aus dem Grießbrei mit Hilfe eines Esslöffels 12 Portionen abstechen. In jede Portion ein Pfirsichstückchen stecken und zu Kugeln formen. Die Kugeln in den gebräunten Mandeln wälzen und je 3 Bällchen auf einem Teller mit Pfirsichsoße anrichten.



etwa 3 Portionen

Zutaten:

1 Dose Mandarinen
(Abtropfgew. 175 g)

400 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis Vanille-Geschmack

Zum Verzieren:

1 EL Dr. Oetker Pistazien gehackt



Erfrischendes Duett

MANDARINEN-MILCHREIS

- 1. Vorbereiten:** Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit dabei auffangen.
- 2. Zubereiten:** Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis **10 Min.** stehen lassen. Abtropfflüssigkeit nach der Standzeit unterrühren. Milchreis in eine Schale füllen.
- 3. Verzieren:** Mandarinen daraufgeben und mit Pistazien bestreuen.



etwa 12 Stück

Püfferchen:

150 ml Milch

1 Ei (Größe M)

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Kaiserschmarrn nach klassischer Art

125 g Speisequark (Magerstufe)

1/2 Pck. Dr. Oetker Mohn Back

Quarkcreme:

125 g Speisequark (Magerstufe)

1/2 Pck. Dr. Oetker Mohn Back

Außerdem:

etwas Margarine oder Butterschmalz

etwas Puderzucker



Eine runde Sache

MOHN-QUARK-PÜFFERCHEN

- 1. Püfferchen:** Milch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Quark und Mohn Back unterrühren. Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Pro Püfferchen einen Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen. Mit Puderzucker bestreuen.
- 2. Quarkcreme:** Quark mit Mohn Back verrühren und dazu servieren.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

15 Löffelbiskuits

200 ml Apfelsaft

500 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Milchreis Apfel-Zimt

Zum Bestreuen:

etwas Dr. Oetker Kakao



Italiens Klassiker neu interpretiert

MILCHREIS-TIRAMISU

- 1. Vorbereiten:** Löffelbiskuits in eine rechteckige Auflaufform (etwa 25 x 20 cm) legen und mit Apfelsaft tränken.
- 2. Zubereiten:** Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und etwa **1 Min.** kräftigiterrühren. Milchreis **sofort** auf die Löffelbiskuits geben und mind. 10 Min. stehen lassen.
- 3. Verzieren:** Tiramisu mit Kakao bestreuen und warm oder kalt servieren.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

- 1 Gl. Sauerkirschen (Abtropfgew. 350 g)
- 500 ml Milch
- 1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit Milchreis nach klassischer Art
- 1 Pck. Dr. Oetker Gezuckerter Tortenguss rot
- 175 ml Wasser
- 2 EL Kirschwasser
- 100 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



Milchreis mit Schuss

REIS TRAUTTMANNSDORFF

- 1. Vorbereiten:** Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, Flüssigkeit auffangen und 175 ml abmessen.
- 2. Zubereiten:** Milch **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Milchreis unter Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen und etwa **1 Min.** kräftig weiterrühren. Milchreis **10 Min.** stehen lassen, kurz durchrühren und erkalten lassen. In der Zwischenzeit Tortenguss mit 175 ml Abtropfflüssigkeit und 175 ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Die abgetropften Kirschen und das Kirschwasser unter den Tortenguss rühren und abkühlen lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und unter den kalten Milchreis heben. Kirschen abwechselnd mit dem Milchreis in eine Glasschüssel schichten und bis zum Servieren kalt stellen.



etwa 12 Stück

Zutaten:

- 250 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt
- 400 ml Buttermilch
- 1 Ei (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit Pfannkuchen

Außerdem:

- etwas Margarine oder Butterschmalz
- Puderzucker



Pinke Versuchung

HIMBEER-BUTTERMILCH-PÜFFERCHEN

- 1. Vorbereiten:** Himbeeren verlesen bzw. auftauen lassen.
- 2. Zubereiten:** Buttermilch in eine Rührschüssel geben. Ei sowie Mischung hinzufügen und mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Himbeeren unterrühren. Etwas Fett in der Pfanne erhitzen. Pro Püfferchen einen Esslöffel Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun backen.
- 3. Verzieren:** Mit Puderzucker bestreuen.