

Fruchtig, lecker, schnell gemacht.



Erdbeersoße zum Selbermachen.

Dr. Oetker Gelierzucker für Erdbeersoße! 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.

Sommerliche Desserts zum Verlieben



Qualität ist das beste Rezept.



Qualität ist das beste Rezept.



Erfrischend cremiger Dessert-Genuss!

Wäre es nicht wunderbar, den herrlichen Sommertag mit einem köstlichen Dessert zu krönen?

Zum Beispiel mit einer traumhaften Paradiescreme mit Erdbeersoße oder einem erfrischenden Blaubeer-Cheesecake-Dessert. Was für ein Dessertgenuss!

Wir haben für Sie raffinierte neue Dessertkreationen entwickelt, die wunderbar cremig und erfrischend und dabei

ganz einfach zuzubereiten sind. Probieren Sie es aus und genießen Sie mit Ihren Liebsten eine dieser sommerlichen Köstlichkeiten.







Viel Freude mit unseren Dessertrezepten wünscht Ihnen

Silja Meyer

Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



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

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

Weitere Rezeptideen finden Sie in der Themenwelt Dessert auf www.oetker.de



etwa 6 Portionen

Zutaten:

- 350 g Erdbeeren
- 1 Pck. Dr. Oetker Gellierzucker für Erdbeersoße
- 1 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme Weiße Schokolade
- 300 ml Milch
- 100 g kalte Schlagsahne



Paradiescreme mit Erdbeersoße

- 1. Vorbereiten:** Erdbeeren waschen und putzen. Zum Verzieren 4 kleine Erdbeeren beiseitelegen. 250 g Erdbeeren in einen Rührbecher geben. Gellierzucker zugeben und mit einem Pürierstab auf höchster Stufe etwa 1 Min. pürieren. Die restlichen Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und beiseitestellen.
- 2. Zubereiten:** Paradiescreme nach Packungsanleitung, **aber mit 300 ml Milch und 100 g Sahne**, zubereiten. Gut die Hälfte der Creme in einen Spritzbeutel füllen und in 4 Dessertgläser spritzen. Etwa 6 EL der Erdbeersoße mit der übrigen Paradiescreme verrühren und die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Creme auf die Gläser verteilen, darauf die übrige Erdbeersoße geben. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 3. Verzieren:** Dessert jeweils mit einer Erdbeere garnieren.

TIPP:

Tauschen Sie Dr. Oetker Paradiescreme Weiße Schokolade gegen Paradiescreme Zitronen-Geschmack oder Stracciatella aus.



etwa 4 Portionen

Pudding:

- 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 2 EL Zucker (40 g)
- 350 ml Milch
- 150 g Joghurt

Außerdem:

- 2 Nektarinen (etwa 300 g)
- etwa 1 EL Dr. Oetker gehackte Pistazien



Pudding-Sonne

- 1. Vorbereiten:** Nektarinen waschen und entsteinen. Eine Nektarine in Spalten schneiden und kranzförmig in eine Glasschüssel (etwa 500 ml Inhalt) legen. Die andere Nektarine in kleine Würfel schneiden.
- 2. Zubereiten:** Pudding mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung, **aber mit 350 ml Milch**, zubereiten. Erst Joghurt unter den warmen Pudding rühren, dann die Nektarinenwürfel unterheben. Pudding in die Schale füllen und mind. 3 Std. in den Kühlschrank stellen.
- 3. Verzieren:** Pudding vorsichtig lösen und auf eine Platte oder Teller stürzen. Mit Pistazien garnieren.

TIPP:

Sie können das Dessert mit Pfirsichen oder 1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew. 240 g) zubereiten.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

- 300 g tiefgekühlte Blaubeeren
- 250 g Speisequark
- 200 ml Buttermilch
- 1 Pck. Dr. Oetker Cremedessert Lemon Cheesecake



Blaubeer-Cheesecake-Dessert

TIPP:

Nach Wunsch mit geraspelter weißer Schokolade bestreuen.

- Vorbereiten:** Blaubeeren auftauen und abtropfen lassen.
- Zubereiten:** Speisequark und Buttermilch in einen Rührbecher geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Blaubeeren in eine Schale geben, Creme daraufgeben und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



Süße Creme mit Himbeeren

- Vorbereiten:** Die tiefgekühlten Himbeeren, bis auf etwa 12 Stück, auf etwa 6 Dessertgläser verteilen. Mit jeweils 1 TL Zucker bestreuen und auftauen lassen.
- Zubereiten:** Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa **3 Min.** auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme auf die Himbeeren verteilen.
- Verzieren:** Mit den übrigen Himbeeren und etwas Zucker garnieren. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

TIPP:

Je nach Saison können Sie das Dessert auch mit frischen Himbeeren zubereiten.



etwa 6 Portionen

Zutaten:

- etwa 250 g tiefgekühlte Himbeeren
- 6 TL Rohrzucker oder brauner Zucker
- 200 ml kalte Milch
- 200 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Happiness Bourbon-Vanille mit Schokosplits

Zum Verzieren:

etwas Rohrzucker oder brauner Zucker



etwa 8 Portionen

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier

Eis:

400 ml kalte Milch

200 g kalte Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Paradiescreme

Stracciatella

Belag:

50 g Zartbitterschokolade

750 g Erdbeeren



Stracciatella-Eis mit Erdbeeren

- 1. Vorbereiten:** Boden der Springform mit Backpapier belegen.
- 2. Eis:** Kalte Milch und Sahne in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Creme in der Springform glatt streichen und **mind. 3 Std.** gefrieren.
- 3. Belag:** Schokolade grob zerkleinern, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und fest verschließen. Den Gefrierbeutel in ein Wasserbad geben und die Schokolade bei schwacher Hitze schmelzen. Erdbeeren waschen und putzen. Springformrand lösen und entfernen. Eis auf eine Platte stürzen und das Backpapier abziehen. Eine kleine Ecke des Gefrierbeutels mit der Schokolade abschneiden und die Hälfte der Schokolade auf das Eis sprengeln. Erdbeeren mit der Spitze nach oben auf dem Eis verteilen und die übrige Schokolade ebenfalls auf die Erdbeeren sprengeln. Das Eis nochmals etwa 5 Min. gefrieren, damit die Schokolade fest wird.

TIPP:

Nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

200 ml kalte Milch

100 g kalte Schlagsahne

1 EL Instant-Kaffeepulver

1 Pck. Dr. Oetker Happiness

Schokolade mit Schokosplits

Zum Bestreuen:

etwas Dr. Oetker Kakao



Mokka-Creme

- 1. Zubereiten:** Milch, Sahne und Kaffeepulver in einen Rührbecher geben. Cremepulver hinzufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Alles etwa 3 Min. auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Auf etwa 4 Dessertgläser verteilen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.
- 2. Verzieren:** Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen.

TIPP:

Verfeinern Sie die Creme mit 2 EL Amaretto oder Kaffeelikör.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

- 100 g Kekse mit Schokoladen-Stückchen
- 4 EL Aprikosen- oder Pfirsichlikör
- 5 Aprikosen
- 200 ml kalte Milch
- 100 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Cremedessert Triple Chocolate



Schokoladen- Aprikosen-Trifle

TIPPS:

- Sie können das Dessert auch statt der frischen Aprikosen mit einer Dose Aprikosen (Abtropfgew. 240 g) zubereiten.
- Anstelle des Likörs können Sie zum Tränken der Kekse auch Orangensaft oder die Flüssigkeit aus der Dose verwenden.

- 1. Vorbereiten:** Kekse grob zerkleinern, 1 EL davon beiseitestellen. Die restlichen Keksbrösel auf Dessertgläser verteilen. Diese jeweils mit 1 EL Likör tränken. Aprikosen waschen, entsteinen und in Würfel schneiden. Einige Würfel beiseitestellen. Die übrigen Aprikosenwürfel auf die Kekse geben.
- 2. Zubereiten:** Milch und Sahne in einen Rührbecher geben, Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Dessertcreme auf die Gläser verteilen. Mit übrigen Keksen und Aprikosenwürfeln garnieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.



etwa 4 Portionen

Zutaten:

- 200 g rote Johannisbeeren
- 1 EL Zucker
- 200 ml kalte Milch
- 100 g kalte Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Cremedessert Cookies & Crumbs



Johannisbeer- Cremedessert mit Cookies

- 1. Vorbereiten:** Johannisbeeren waschen, von den Rispen streifen und mit Zucker verrühren. Die Hälfte der Früchte auf etwa 4 Dessertgläser verteilen.
- 2. Zubereiten:** Milch und Sahne in einen Rührbecher geben, Dessertpulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf die Johannisbeeren spritzen. Mit restlichen Johannisbeeren garnieren. Dessert bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

TIPP:

Sie können anstelle von frischen Johannisbeeren tiefgekühlte Früchte verwenden.