

## Auf der Suche nach passenden Accessoires?

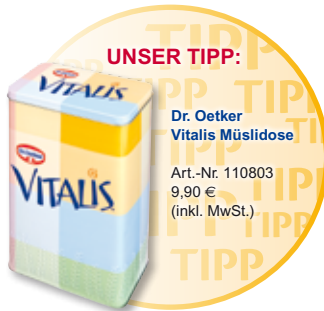
In der Dr. Oetker Collection finden Back- und Kochbegeisterte sowie Liebhaber der Marke Dr. Oetker Wunderschönes aus den Sortimenten:

- Historische Collection
- Hits für Kids
- Backformen & praktische Helfer
- Dr. Oetker Bücher

Ob Geburtstag, Familienfest oder eine Einladung bei Freunden – ein Anlass, seine Liebsten mit Artikeln aus der Dr. Oetker Collection zu überraschen, findet sich garantiert.

## Dr. Oetker Collection

Besuchen Sie unseren Online-Shop auf [www.oetker-shop.de](http://www.oetker-shop.de) und stöbern Sie nach weiteren pfiffigen Accessoires und tollen Geschenkideen!



### UNSER TIPP:

Dr. Oetker  
Vitalis Müsli-Dose

Art.-Nr. 110803  
9,90 €  
(inkl. MwSt.)

Telefon: 0800 / 70 10 300  
(gebührenfrei, Mo.-Fr. 8-18 Uhr)  
E-Mail: [collection@oetker.de](mailto:collection@oetker.de)

### Zeichenerklärung zu den Rezepten:

- |  |                          |   |             |
|--|--------------------------|---|-------------|
|  | gelingt leicht           |  | bis 20 Min. |
|  | etwas Übung erforderlich |  | bis 40 Min. |
|  | aufwändig                |  | bis 60 Min. |

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit



*Qualität ist das beste Rezept.*



## Rezeptideen mit Vitalis



*Qualität ist das beste Rezept.*

Rezeptsammlung Nr. 1



etwa 4 Portionen

**Zutaten:**

- 200 g Äpfel,  
z. B. Granny Smith
- 1 Banane
- 1 Kiwi
- 50 g Dr. Oetker Vitalis  
weniger süß Knusper Früchte
- 400 ml Orangensaft



**TIPPS:**

- Wenn Sie keinen Mixer haben, können Sie die Zutaten auch mit einem Pürierstab pürieren, der Smoothie wird dann nicht ganz so fein.
- Servieren Sie den Smoothie mit einem Fruchtspieß.

## Müsli-Smoothie

- 1. Zubereiten:** Äpfel waschen, Banane und Kiwi schälen. Alle Früchte in grobe Stücke schneiden. Früchte zusammen mit Müsli und Saft in einen Mixer geben und fein pürieren. Am besten sofort genießen.



etwa 2 Portionen

**Zutaten:**

- 150 g Joghurt,  
z. B. Dr. Oetker Onken
- 1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker
- 1 Apfel
- 3 geh. EL Dr. Oetker Vitalis  
weniger süß Knusper Pur



## Apfelsticks mit Knusper Müsli

- 1. Zubereiten:** Joghurt mit Vanillin-Zucker verrühren. Apfel schälen und in Streifen schneiden. Die Apfelstreifen erst in den Joghurt dippen und anschließend mit Knusper Pur bestreuen.

**TIPP:**

- Wenn Sie den Snack vorbereiten möchten, beträufeln Sie die Apfelstäbchen mit Zitronensaft.



etwa 2 Portionen

**Teig:**

100 g Weizenmehl

1 Pr. Salz

200 ml Milch

4 Eier (Größe M)

50 g Dr. Oetker Vitalis  
Knusper Honeys

**Außerdem:**

2 EL Speiseöl

Puderzucker

50 g Dr. Oetker Vitalis  
Knusper Honeys



## Knusperschmarrn

- 1. Teig:** Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben, Milch nach und nach dazugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Eier dazugeben und vorsichtig unterrühren.
- 2. Backen:** Öl in einer beschichteten Pfanne (Ø 28 cm) erhitzen. Den Teig hineingeben und bei mittlerer Hitze auf der Unterseite hellgelb backen. Das Müsli auf den an der Oberfläche noch etwas flüssigen Teig streuen. Mit 2 Pfannenwendern erst vierteln, dann wenden und goldgelb backen.
- 3. Anrichten:** Dann den Schmarrn mit 2 Pfannenwendern in kleine Stücke reißen, auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker und Müsli bestreuen.

**TIPP:**

Dazu passt gut  
Dr. Oetker Kirsch  
Grütze.



etwa 2 Portionen

**Zutaten:**

1 Tortilla (küchenfertig)  
oder Wrap (Ø etwa 20 cm)  
etwa 30 g Nuss-Nougat-  
Creme

etwa 40 g Dr. Oetker  
Vitalis Knusper Schoko  
feinherb

1 Banane

**Außerdem:**

Zahnstocher



## Schoko-Bananen- Wrap

- 1. Zubereiten:** Tortilla oder Wrap nach Packungsanleitung erwärmen, mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und mit Müsli gleichmäßig bestreuen. Banane schälen, auf den Wrap legen und fest aufrollen. Die Rolle in Scheiben schneiden und mit Zahnstochern fixieren.



etwa 2 Portionen

**Zutaten:**

- 1 Apfel , z. B. Cox Orange
- 2 geh. EL Dr. Oetker Vitalis  
Knusper Flakes
- 2 TL Aprikosenkonfitüre
- 1 EL weiche Butter



## Schneller Bratapfel mit Vitalis

**TIPP:**

Servieren Sie eine  
Dr. Oetker Vanillesoße  
dazu.

- 1. Zubereiten:** Apfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und den Apfel waagrecht halbieren. Apfelhälften jeweils in eine mikrowellengeeignete Tasse oder Form geben. Flakes, Konfitüre und Butter miteinander verrühren. Masse auf und in die Apfelhälften verteilen.
- 2. Garen:** Tassen in die Mikrowelle geben und bei 600 Watt 5 Min. garen.



etwa 4 Portionen

**Zutaten:**

- 50 g Dr. Oetker Vitalis  
Knusper Banane
- 1 Btl. Instant-Espressopulver  
(2 g)
- 4 Kugeln Vanilleeis



## Eis im Knuspermantel

- 1. Vorbereiten:** Müsli mit Espressopulver in einer Schüssel vermischen.
- 2. Zubereiten:** Eiskugeln im Müsli wälzen und mit den Händen etwas andrücken.  
**Hinweis:** Am besten Einmal-Handschuhe tragen. Müsli-Eiskugeln sofort servieren oder bis zum Verzehr einfrieren.

**TIPP:**

Für Kinder bereiten Sie  
den Knuspermantel mit  
1 TL Dr. Oetker Kakao  
statt mit Espresso-  
pulver zu.



etwa 6 Portionen

**Zutaten:**

200 g Dr. Oetker Vitalis  
Knusper Schoko

500 g Dr. Oetker Onken Bighurt  
stichfest (3,7% Fett)

2 Pck. Dr. Oetker  
Bourbon Vanille-Zucker

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

**Zum Bestreuen:**

etwas Dr. Oetker Vitalis  
Knusper Schoko



## Schichtjoghurt mit Knusper Schoko

- Zubereiten:** Müsli in eine Schale geben oder auf Dessertgläser verteilen.  
Joghurt mit Vanille-Zucker verrühren und auf das Müsli geben.  
Rote Grütze darüber verteilen und mit etwas Müsli bestreuen.



etwa 2 Portionen

**Zutaten:**

100 g gemischtes Beerenobst

300 g Joghurt,  
z. B. Dr. Oetker Onken

1 EL Ahornsirup

3 geh. TL Waldfruchtkonfitüre

3 EL Dr. Oetker Vitalis  
Schoko Müsli



## Waldbeer-Joghurt

- Vorbereiten:** Beerenobst verlesen. Joghurt mit dem Ahornsirup verrühren.
- Zubereiten:** Jeweils am Glasinnenrand von 2 geraden Trinkgläsern mit einem gehäuften Teelöffel Konfitüre gleichmäßige Streifen von unten nach oben ziehen. Waldbeeren und übrige Konfitüre in die Gläser geben, den Joghurt darauf verteilen. Zum Schluss das Müsli darüberstreuen.

**TIPPS:**

- Nach Belieben die Konfitüre durch ein Sieb streichen.
- Sie können das Dessert auch mit tiefgekühlten Früchten zubereiten.



etwa 30 Stück

**Für das Backblech:**

Backpapier

**All-in-Teig:**

100 g Weizenmehl

1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

75 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

100 g Dr. Oetker Vitalis Schoko Kirsch Müsli



## Schoko-Kirsch-Cookies

**1. Vorbereiten:** Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 200°C**

**Heißluft: etwa 180°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - bis auf Müsli - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt das Müsli unterrühren. Mit Hilfe von 2 TL walnussgroße Häufchen mit genügend Abstand (etwa 4 cm) auf das Backblech setzen. Backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 11 Min.**

Die Plätzchen mit Hilfe des Backpapiers vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**TIPP:**

In einer gut schließen- den Dose können die Cookies etwa 3 Wochen aufbewahrt werden.



etwa 6 Stück

**Für die Muffinform (6er):**

etwas Fett

etwas Weizenmehl

**All-in-Teig:**

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Pr. Salz

125 g weiche Butter oder Margarine

2 Eier (Größe M)

75 ml Milch

100 g Dr. Oetker Vitalis Schoko Müsli Kokos

**Zum Bestreuen:**

1 EL Dr. Oetker Vitalis Schoko Müsli Kokos



## Schoko-Kokos-Muffins



**1. Vorbereiten:** Muffinform fetten und mehlen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: etwa 180°C**

**Heißluft: etwa 160°C**

**2. All-in-Teig:** Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten - außer Müsli - hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 1 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Müsli unterrühren. Teig in den Muffinmulden verteilen. 1 EL Müsli gleichmäßig auf dem Teig verteilen und backen.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Muffins etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**TIPP:**

Für Muffins in Papier- form aus Backpapier 6 Quadrate (etwa 20 x 20 cm) schneiden. Die- se in die Muffinmulden (Boden etwas gefettet) drücken, die Seiten etwas hochbiegen und sofort jeweils etwa 1 EL Teig einfüllen. Übrigen Teig gleichmäßig in der Muffinform verteilen.