

Süße Raclette Sauce



So wird's gemacht:

Quark-Schmarrn:

Kann schon vorher vorbereitet werden, im Kühlschrank lagern. Eier schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen. Weiter schlagen. Mehl, Milch, Quark und Zimt hinzufügen und verrühren. Für die Pfännchen etwas geschmolzene Butter in die Pfännchen geben, etwa 1 TL Mandeln verteilen und 1-2 EL Teig in das Pfännchen geben, Früchte nach Belieben auf den Teig geben und 4-6 Minuten goldbraun backen.

Crumble:

Kann schon vorher vorbereitet werden, im Kühlschrank lagern. Alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten. In eine Schüssel geben und kühl lagern. Früchte in Schüsseln geben, Äpfel in dünne Scheiben schneiden und mit auf den Tisch stellen. Je Pfännchen etwas Obst (Äpfel oder Beeren), Beeren gerne TK in das Pfännchen geben, ein paar Crumble über das Obst streuen und 4-5 Minuten goldbraun backen.

Vanillesauce:

100 ml Milch und Sahne in einen Topf geben und langsam erhitzen. Die restliche Milch, Eigelb, Zucker und Speisestärke verrühren. Sahnemilch unter rühren in die Eigelb-Mischung geben und unter rühren erneut zum Kochen bringen. Köcheln lassen bis die Masse leicht eindickt, dabei ständig rühren. In eine Schüssel geben, abdecken und mit dem süßen Raclette servieren.

Bananen-Split:

Bananen bereits in Scheiben schneiden und in einer Schüssel auf den Tisch stellen. Schokolade und Oreos hacken. Im Raclette Pfännchen etwas Butter verteilen, 4-5 Bananenscheiben und kleine Marshmallows in das Pfännchen legen und 2-3 Minuten backen, herausnehmen Oreos und Schokolade oder Nuss-Nougat-Creme verteilen und nochmals 2 Minuten backen. Mit der Vanillesauce essen.

Einkaufsliste:

Quark-Schmarrn

2 Eier
40 g Zucker
80 g Magerquark
70 g Mehl
70 ml Milch
Prise Zimt

Außerdem:

Etwas geschmolzene Butter
50 g Mandelblätter
Früchte nach Belieben

Crumble:

50g Mehl
30g Haferflocken
20g gehackte Mandeln
50g Butter
30g brauner Zucker

Außerdem:

TK Beeren oder Äpfel

Vanille-Sauce

150 ml Milch
150 ml Sahne
50 g Zucker
1 EL Vanillezucker
1 Eigelb
1 TL Speisestärke

Bananen-Split:

3 Bananen
Etwas Butter
Vollmilchkuvertüre
Zartbitterkuvertüre
oder Nussnougat-Creme
Marshmallows
Ein paar Oreo-Kekse

So wird's gemacht:

Für den Cheesecake:

Alle Zutaten zu einer cremigen Masse verrühren und im Kühlschrank bis zur Verwendung lagern. In die Pfännchen 2-3 EL Cheesecake-Masse geben und 4-5 Minuten ausbacken. Mit Beersauce naschen.

Für die Beersauce:

Beeren Zucker und Vanillzucker in einen Topf geben und kochen lassen bis die Beeren sehr weich sind. Diese Masse durch ein Sieb geben, Saft erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die kochende Beerenmasse rühren, weiter köcheln lassen bis die Sauce eindickt. In eine Schale geben und zum Raclette servieren.

Vanillequark

Sahne aufschlagen, Quark hinzugeben und verrühren. Restliche Zutaten hinzugeben und nochmal abschmecken. In eine Schale füllen und zum Raclette servieren.

Zimt-Brot:

Hefeteig der herzhaften Gerichte kann auch für Süßspeisen verwendet werden. Zimt und Zucker mischen, in eine Schale geben. Etwas Hefeteig in das Pfännchen geben, mit Butter bestreichen und mit etwas Zimt und Zucker bestreuen, einmal überklappen und platt drücken. Im Pfännchen 5-6 Minuten goldbraun ausbacken.

Einkaufsliste:

Cheesecake

200 g Frischkäse
1 Ei
1 TL Speisestärke
50 g Zucker
1 EL Sahne
1 EL flüssige Butter

Beersauce:

150g Blaubeeren oder Himbeeren TK
2 EL Zucker
1 TL Vanillezucker
1/2-1 TL Speisestärke (je nach Konsistenzwunsch)
etwas Wasser

Vanillequark:

170 g Magerquark
60 g Zucker
1 EL Vanillezucker
50 ml Sahne
Saft und Abrieb einer Zitrone

Zimt-Brot:

Hefeteig Allrounder (Raclette-Spezial herzhaft)
Etwas Butter
1 EL Zimt
50 g Zucker