



Schoko-Kokos-Taler



Schmarren (österreichische Spezialität)



Waffeln



Apfelwolken mit Vanillesauce

SCHOKO-KOKOS-TALER

Ergibt ca. 7 Stück

Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten

Teig

3 dl Milch
1 P. Dr. Oetker Pancakes-Mischung
50 g Kokosnuss, geraspelt

Beilage

1 Fl. Dr. Oetker Dessertsauce Schokolade
etwas Kokosnuss, geraspelt

Masse nach Packungsanleitung zubereiten. Am Schluss die Kokosraspel unterrühren.

Etwas Butter oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Pro Küchlein jeweils 2–3 Esslöffel Teig hineingeben, etwas verteilen und auf beiden Seiten goldgelb backen (jede Seite ca. 2 Minuten). Auf einen Teller geben und mit Dr. Oetker Dessertsauce Schokolade übergießen. Zuletzt mit Kokosraspeln bestreuen.

WAFFELN

Ergibt ca. 7 Stück

Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten

Teig

3 dl Milch
1 P. Dr. Oetker Pancakes-Mischung
1 P. Dr. Oetker Finesse Bourbon Vanille
etwas Puderzucker

Beilage

Zwetschgenkompott oder Kompott nach Belieben

Masse nach Packungsanleitung zubereiten. Am Schluss die Dr. Oetker Finesse Bourbon Vanille unterrühren.

Waffeleisen erhitzen und nach Angaben des Geräteherstellers Waffeln backen. Auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestreuen.

Mit Kompott servieren.

Tipp

Anstelle von Dr. Oetker Finesse Bourbon Vanille kann auch Dr. Oetker Finesse Zitronenschale oder Dr. Oetker Finesse Orangenschale verwendet werden.

SCHMARREN (ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄT)

Ergibt ca. 2–3 Portionen

Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit
ca. 20 Minuten

Teig

3 dl Milch
1 P. Dr. Oetker Pancakes-Mischung
50 g Rosinen
etwas Puderzucker

Zum Backen

2 Essl. Bratbutter

Beilage

Kompott z. B. Sauerkirschen, Zwetschgen oder nach Belieben

Teig nach Angaben auf der Packung zubereiten.

1 Esslöffel Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Etwa die Hälfte des Teiges hineingeben, etwas verteilen und auf einer Seite goldgelb backen (ca. 2 Minuten). Drehen und mit Hilfe von zwei Bratschaufeln in unregelmässige Stücke reissen. Unter ständigem Bewegen fertig backen (ca. 2 Minuten). Am Schluss die Hälfte der Rosinen dazugeben und nur ganz kurziterrühren. Auf eine Platte geben und warm stellen.

Die zweite Hälfte der Masse ebenso zubereiten, auf die warm gestellte Portion geben und mit Puderzucker bestreuen.

Mit Kompott servieren.

APFELWOLKEN MIT VANILLESAUCE

Ergibt ca. 12 Stück

Schwierigkeitsgrad

Zubereitungszeit
ca. 15 Minuten

Teig

3 dl Milch
1 P. Dr. Oetker Pancakes-Mischung
1 P. Dr. Oetker Finesse Zitronenschale
2 Äpfel
30 g Rosinen oder Korinth

Zum Backen

2 Essl. Bratbutter

Beilage

1 P. Dr. Oetker Pudding Crème Vanille
7 dl Milch
5 g Zimt
40 g Zucker

Für die Vanillesauce die Dr. Oetker Pudding Crème Vanille nach Packungsanleitung zubereiten (Milchmenge: 7 dl statt 5 dl). Vanillesauce warm stellen. Zimt und Zucker mischen.

Pancakes-Masse nach Packungsanleitung zubereiten. Die Äpfel an der Bircherraffel reiben, mit Dr. Oetker Finesse Zitronenschale und den Rosinen zum Teig geben.

1 Teelöffel Bratbutter in einer Pfanne erhitzen. Pro Wolke jeweils 2–3 Esslöffel Teig hineingeben, Wolken formen und auf beiden Seiten goldgelb backen (jede Seite ca. 2 Minuten). Auf Teller anrichten und mit Zimt-Zucker-Mischung überstreuen. Warm servieren. Vanillesauce separat dazu servieren.