



Palets au chocolat et au coco



Schmarren (spécialité autrichienne)



Gaufres



Nuages aux pommes avec sauce vanille

## PALETS AU CHOCOLAT ET AU COCO

Pour env. 7 pièces  
 Degré de difficulté   
 Préparation env. 15 minutes

**Pâte**  
 3 dl de lait  
 1 sachet de mélange pour Pancakes Dr. Oetker  
 50 g de noix de coco râpée  
**Garniture**  
 1 flacon de Sauce Dessert Chocolat Dr. Oetker  
 un peu de noix de coco râpée

Préparer la pâte comme indiqué sur l'emballage. Incorporer encore la noix de coco râpée.

Faire fondre un peu de beurre ou d'huile dans une poêle. Verser dans la graisse 2-3 c. à soupe de pâte pour chaque palet, la répartir un peu et dorer des deux côtés (env. 2 minutes par côté). Dresser sur une assiette et napper de Sauce Dessert Chocolat Dr. Oetker. Parsemer de noix de coco râpée.

## GAUFRES

Pour env. 7 pièces  
 Degré de difficulté   
 Préparation env. 15 minutes

**Pâte**  
 3 dl de lait  
 1 sachet de mélange pour Pancakes Dr. Oetker  
 1 sachet de Finesse Vanille Bourbon Dr. Oetker  
 un peu de sucre glace  
**Garniture**  
 Compote de pruneaux ou à volonté

Préparer la pâte comme indiqué sur l'emballage. Incorporer encore l'arôme Finesse Vanille Bourbon Dr. Oetker.

Chauffer le gaufrier et cuire les gaufres selon le mode d'emploi de l'appareil. Disposer les gaufres sur une assiette et les saupoudrer de sucre glace.

Servir avec la compote.

### Suggestion

L'arôme Finesse Vanille Bourbon Dr. Oetker peut être remplacé par Finesse Zeste de citron ou Finesse Zeste d'orange Dr. Oetker.

## SCHMARREN (SPÉCIALITÉ AUTRICHIENNE)

Pour env. 2-3 portions  
 Degré de difficulté   
 Préparation env. 20 minutes

**Pâte**  
 3 dl de lait  
 1 sachet de mélange pour Pancakes Dr. Oetker  
 50 g de raisins secs  
 un peu de sucre glace  
**Cuisson**  
 2 c. à soupe de beurre à rôtir  
**Garniture**  
 Compote p. ex. de griottes, pruneaux ou à volonté

Préparer la pâte comme indiqué sur l'emballage.

Faire fondre 1 c. à soupe de beurre à rôtir dans une poêle. Y verser env. la moitié de la pâte, la répartir un peu et la dorer d'un côté (env. 2 minutes).

Tourner la pâte et à l'aide de deux spatules, la déchirer en morceaux irréguliers. Terminer la cuisson sans cesser de remuer (env. 2 minutes). Incorporer encore la moitié des raisins secs et remuer brièvement. Dresser sur un plat et réserver au chaud.

Préparer la deuxième moitié de pâte de la même manière, la dresser sur la première portion réservée au chaud et saupoudrer le tout de sucre glace.

Servir avec la compote.

## NUAGES AUX POMMES AVEC SAUCE VANILLE

Pour env. 12 pièces  
 Degré de difficulté   
 Préparation env. 15 minutes

**Pâte**  
 3 dl de lait  
 1 sachet de mélange pour Pancakes Dr. Oetker  
 1 sachet de Finesse Zeste de citron Dr. Oetker  
 2 pommes  
 30 g de raisins secs ou de Corinthe  
**Cuisson**  
 2 c. à soupe de beurre à rôtir  
**Garniture**  
 1 sachet de Pudding Crème Vanille Dr. Oetker  
 7 dl de lait  
 5 g de cannelle  
 40 g de sucre

Pour la sauce vanille, préparer le Pudding Crème Vanille Dr. Oetker comme indiqué sur l'emballage (avec 7 dl de lait au lieu de 5 dl). Réserver la sauce vanille au chaud. Mélanger la cannelle et le sucre.

Préparer la pâte pour pancakes comme indiqué sur l'emballage. Râper les pommes à la râpe Bircher, mélanger avec l'arôme Finesse Zeste de citron Dr. Oetker et les raisins secs et incorporer à la pâte.

Faire fondre 1 c. à café de beurre à rôtir dans une poêle. Pour chaque nuage, verser dans le beurre 2-3 c. à soupe de pâte, former des nuages et dorer des deux côtés (env. 2 minutes par côté). Dresser sur une assiette et saupoudrer de sucre à la cannelle. Servir chaud et présenter la sauce vanille à part.