

Übersicht: Nachspeisen und süße Hauptgerichte

- [Alabamacreme](#)
- [Apfel-Kiwi-Kaltschale](#)
- [Apfelpfannkuchen aus dem Ofen](#)
- [Apfelsahne im Himbeermeer](#)
- [Apfelschlemmerei](#)
- [Apfelschnee](#)
- [Apfelspeise](#)
- [Beerenquark](#)
- [Birnen mit Haselnussbaiser](#)
- [Bratäpfel mit Vanillesoße](#)
- [Creme für Frucht dip](#)
- [Dampfnudeln mit Vanillesauce](#)
- [Erdbeer-Joghurt-Speise](#)
- [Erdbeer-Stieleis](#)
- [Gekochte Fruchtsoße](#)
- [Grießflammerie mit Erdbeersoße](#)
- [Hirsedessert mit Pfirsichen](#)
- [Hirse-Quark-Auflauf](#)
- [Joghurt-Mousse](#)
- [Kirschbecher](#)
- [Mandelcreme](#)
- [Obstjoghurt mit gerösteten Flocken](#)
- [Obst-Pizza](#)
- [Obstsalat mit Joghurtcreme](#)
- [Omas Pudding](#)
- [Orangenquark mit Banane und Nüssen](#)
- [Orangen-Pudding](#)
- [Pfirsich-Clafoutis](#)
- [Pflaumen-Kompott](#)
- [Prager Frühling](#)
- [Pürierte Früchte mit Mascarponecreme](#)
- [Quark mit Apfelmus](#)
- [Quarkauflauf mit Kirschen](#)
- [Quarkauflauf mit Obstschatz](#)
- [Quarkkeulchen](#)
- [Quarkpie](#)
- [Rhabarber-Quark-Auflauf](#)
- [Rhabarber-Leckerei](#)
- [Rhabarber-Tiramisu](#)
- [Rote Grütze mit gemischten Früchten](#)
- [Rote Grütze mit Himbeeren](#)
- [Schoko-Pfirsich-Auflauf](#)
- [Schwarzwaldbecher](#)
- [Süße Grießschnitten](#)
- [Süße Spiegeleier](#)
- [Tiramisu mit Äpfeln](#)
- [Tiramisu mit Erdbeeren](#)
- [Tiramisu mit Melone](#)
- [Tiramisu mit Orangen](#)
- [Tiramisu mit Schoko](#)
- [Vanille Traum](#)



- [Vanillequark mit Kirschen](#)
- [Wackelpeter, selbstgemacht](#)
- [Wackelpudding mit Früchten](#)

Alabamacreme

Für 10 Kinder

500	g	Magerquark	mit
100	g	geriebenen Haselnüssen	und
150	g	geriebener Schokolade Zucker Vanille Zitronensaft	verrühren. Mit sowie und abschmecken.
200	g	süße Sahne	schlagen und unterheben.

Mit Früchten oder Fruchtsoße servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Apfel-Kiwi-Kaltschale

Für 10 Kinder

300	ml	Apfelsaft	mit
10	g	Honig/Zucker	und
15	ml	Zitronensaft	erhitzen.
5	g	Maisstärke	einrühren und aufkochen lassen.
200	g	Äpfel	grob raspeln,
150	g	Kiwi	in Stücke schneiden, alles unter den Saft
		Zimt und Nelke	heben und mit
			abschmecken. Kalt stellen.

[zurück zur Übersicht](#)

Apfelpfannkuchen aus dem Ofen

Für 1 Blech

Backofen auf 240°C Grad vorheizen. Ein tiefes Blech mit Backpapier auslegen und im Ofen heiß werden lassen. Wichtig, da Teig sonst matschig wird!

200	g	Mehl (Type 1050)	
1	Prise	Salz	
3		Eier	
100	g	Apfelmark	
150	ml	Milch (1,5 % Fett)	zu Pfannkuchenteig verquirlen und auf dem Blech verteilen.
500	g	Äpfel oder anderes Obst	würfeln und den Teig damit belegen.
2	EL	Zucker	mit
	etwas	Zimt	mischen und den belegten Teig damit bestreuen. Im Ofen 10 – 15 Min. goldbraun backen.
			Dazu reichen:
250	g	Magerquark	mit
50	ml	Sprudelwasser	und
40	g	Honig	aufschlagen.
			Saft und Schale einer
1/2		unbehandelten Zitrone	unter den Quark rühren.

[zurück zur Übersicht](#)

Apfelsahne im Himbeermeer

Für 10 Kinder

200	ml	Sahne	mit
2	EL	Honig oder Zucker	und
1	Msp	Vanille	steif schlagen.
3		Äpfel (süß-sauer)	waschen, putzen, grob raspeln und sofort unter die Sahne ziehen.
1	TL	Zitronenabrieb	und
2	EL	Kokosraspel	unterheben. Apfelsahne kühl stellen.
150	g	Himbeeren	pürieren, evtl. süßen und durch ein Sieb streichen. 2 bis 3 EL Himbeersauce auf einem Teller verteilen. Mit einem Eisportionierer oder Schöpflöffel die Apfelsahne mittig aufsetzen.
		Zitronenmelissenblättern	Mit garnieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Apfelschlemmerei

Für 1 Auflaufform

100	g	Butter	mit
80	g	Honig	in einem Topf zergehen lassen, in
200	g	Weizenvollkornmehl	mit
1	TL	Zimt	und
1	Msp	Vanille	einrühren, 15 Minuten kalt stellen.
750	g	Äpfel	in feine Scheiben schneiden.

Auflaufform einfetten, Äpfel hinein geben, darüber Streusel verteilen. Bei 200°C auf unterster Schiene 20-30 Minuten backen.

Vanillesoße oder süße Sahne dazu reichen.

Auch mit anderem Obst lecker!

[zurück zur Übersicht](#)

Apfelschnee

Für 10 Kinder

500 g Joghurt (1,5% Fett) und
500 g Apfelmus verrühren.

200 g Schlagsahne steif schlagen und unter den Apfeljoghurt ziehen.

[zurück zur Übersicht](#)

Apfelspeise

Für 10 Kinder

100	ml	Schlagsahne	mit
1	EL	Honig	sowie
	etwas	Zimt	und
	etwas	Vanille	steif schlagen. Mit
250	g	Dickmilch	vermischen.
8		kleine Äpfel	grob raspeln und mit
4	TL	Zitronensaft	beträufeln (vorsichtig).
			Die Äpfel vorsichtig unter die Sahne- Dickmilch-Masse geben. Gleich servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Beerenquark

Für 10 Kinder

1250	g	Quark	
300	ml	Milch	und
5	EL	Zitronensaft	und
150	g	Zucker	unterrühren.
1500	g	Beeren	waschen und unterheben.

[zurück zur Übersicht](#)

Birnen mit Haselnussbaiser

Für 10 Kinder

4		reife Birnen	schälen, vierteln, entkernen und mit
1	EL	Zitronensaft	
1		Zimtstange	in wenig Wasser kurz garen. Birnen etwas
1		Nelke	abkühlen lassen und dann längs in Scheiben schneiden.
1	EL	Haselnüsse, gemahlen	in eine gebutterte Auflaufform streuen und die Birnen dachziegelartig darauf legen.
3		Eiweiß	steif schlagen,
2	EL	Honig	und
3	EL	Haselnüsse, gemahlen	unterziehen und über die Birnen geben. Im Backofen bei 175°C ca. 20 Minuten backen.

Schmeckt warm serviert am besten.

[zurück zur Übersicht](#)

Bratäpfel mit Vanillesoße

Für 10 Kinder

Bratäpfel

10		Äpfel (z.B. Boskop)	waschen, entkernen und in eine gefettete Auflaufform geben.
3	TL	Zimt	sowie
25	g	Rosinen	und
50	g	gehackte Haselnüsse	mischen und in die Apfellocher füllen.
			Äpfel im Backofen bei 200 °C 20-30 Minuten backen.

Vanillesoße

1	Päckchen	Vanillepuddingpulver	mit
750	ml	Milch	und
2	EL	Honig (oder Zucker)	nach Anleitung kochen. Dazu reichen.

[zurück zur Übersicht](#)

Crème für Frucht dip

Für 10 Kinder

750 g Joghurt (1,5% Fett)

750 g Magerquark

1 Msp Zimt

1 EL Zitronensaft
Vanille

und

miteinander cremig rühren.

200 g Schlagsahne

steif schlagen und vorsichtig unterheben.

1 kg Früchte der Saison

waschen, schälen und in mittelgroße Stücke schneiden.

Obst mit der Gabel dippen.

[zurück zur Übersicht](#)

Dampfnudeln mit Vanillesauce

10 Portionen

Einen Hefeteig aus:

1000 g Weizenvollkornmehl

600 ml Milch

40 g Hefe

120 g Butter

120 g Honig

und

herstellen, gehen lassen.

Form fetten.

Teigstücke von ca. 75 g abwiegen und rund

kliefen. Nochmals gehen lassen. Mit

abfrischen. Bei 160-180°C 30-40 Min

backen.

Wasser

Vanillesoße

1 Päckchen Vanillepuddingpulver mit

750 ml Milch und

2 EL Honig (oder Zucker) nach Anleitung kochen.

Dazu reichen.

[zurück zur Übersicht](#)

Erdbeer-Joghurt-Speise

Für 10 Kinder

600	g	Erdbeeren, frisch	waschen, putzen, in mundgerechte Stücke schneiden.
1	kg	Joghurt, (1,5% Fett)	mit
500	g	Magerquark Zucker	und nach Bedarf verrühren.
100	g	Löffelbiskuit	zerbröseln.
			Abwechselnd Löffelbiskuit, Joghurt-Quark-Mischung und Erdbeeren in Portionsschalen oder ein großes Gefäß einschichten.
40	g	Mandeln, gehackt	Abschließend mit Erdbeeren und bestreuen.

[zurück zur Übersicht](#)

Erdbeer-Stieleis

Für 10 Kinder

200	g	Erdbeeren	pürieren, mit
200	ml	Wasser	
150	g	Puderzucker	und
2	EL	Zitronensaft	verrühren.

Die Fruchtmasse in 10 Eis-am-Stiel-Formen füllen und im Tiefkühlgerät mehrere Stunden gut durchfrieren lassen.

Tipp: Flüssigkeit in Eiswürfelbehälter füllen und halbierte Trinkhalme in die halbgefrorenen Eiswürfel stecken.

Variante: Himbeeren, Brombeeren, Aprikosen, Pfirsiche, Kiwi

Erdbeer-Joghurt-Stieleis

250	g	Erdbeeren	
100	g	Puderzucker	
200	g	Naturjoghurt	und
100	ml	Sahne	gut pürieren.

Die Fruchtmasse in 10 Eis-am-Stiel-Formen füllen und im Tiefkühlgerät mehrere Stunden gut durchfrieren lassen.

[Zurück zu Übersicht](#)

Gekochte Fruchtsoße (Grundrezept)

Für 10 Kinder

1	kg	reife Saisonfrüchte	waschen, schälen, entkernen, klein schneiden und im Fruchtsaft kochen, dann pürieren.
2	EL	Stärke	mit
750	ml	Apfelsaft	anrühren. Unter Rühren die angerührte Stärke in die Fruchtsoße geben und einmal aufkochen.
1	TL	Zitronensaft	unter die gekochte Fruchtsoße mischen.

[zurück zur Übersicht](#)

Grießflammerie mit Erdbeersoße

Für 10 Kinder

1000	ml	Milch	mit
200	g	Weizengrieß	kurz aufkochen und ausquellen lassen. Mit
100	g	Honig	und
½	TL	Zitronenabrieb	abschmecken. In Schälchen füllen.
300	g	Erdbeeren	pürieren, nach Bedarf mit und
	etwas	Honig	süßen. Über das Flammerie gießen.

[zurück zur Übersicht](#)

Hirsedessert mit Pfirsichen

Für 10 Kinder

150	g	Hirse	heiß abwaschen, dann in
350	ml	Milch	aufkochen und ausquellen lassen.
150	g	Quark, (20% Fett)	
75	g	Joghurt, (1,5% Fett)	
40	ml	Sahne	
25	g	Zucker	mit
		Zitronensaft	verrühren und unter die kalte Hirse mischen.
500	g	Pfirsiche	würfeln und unterheben.

[zurück zur Übersicht](#)

Hirse-Quark-Auflauf

Für 10 Kinder

200	g	Hirse	in einem Sieb heiß überbrausen, in
600	ml	Milch	mit
		Salz	
		Vanille	
		Zitrone	weich kochen (ca. 15 Minuten) und
			auskühlen lassen.
			Aus
20	g	Butter	
2		Eigelb	und
60	g	Honig	eine Schaummasse rühren.
			Hirse,
200	g	Quark	
80	g	Obst	
20	g	Mandeln, gehackt	untermengen.
			Zum Schluss
2		Eiweiß	steif schlagen und unterheben.
			In eine gefettete Auflaufform füllen und bei
			200 °C ca. 40 Minuten backen.

[zurück zur Übersicht](#)

Joghurt-Mousse

Für 10 Kinder

1	Pck.	Gelatine	in
50	ml	Wasser	5 Min. einweichen. Dann die Gelatine erwärmen, bis sie vollständig gelöst ist.
500	g	Joghurt (1,5% Fett)	
80	g	Puderzucker	
80	g	Crème fraîche oder saure Sahne	
4	EL	Zitronensaft	
1	Msp.	Vanille	verrühren und die Gelatine dazu geben.
			Die Masse ½ Stunde im Kühlschrank kalt stellen.
1	Becher	süße Sahne	steif schlagen und in die Masse einrühren. Bis zum Erstarren in den Kühlschrank stellen.

Dazu kalte Erdbeersoße oder Kiwisoße reichen.

[zurück zur Übersicht](#)

Kirschbecher

Für 10 Kinder

850 g Sauerkirschen abtropfen.

400 g Magerquark mit

400 g Joghurt, (1,5% Fett) und

1 TL Zucker verrühren.

Die Quarkcreme abwechselnd mit den Kirschen in eine Glasschüssel schichten und im Kühlschrank kalt stellen.

Den Kirschbecher mit

Schokostreusel

Sahne

Kirschen

verzieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Mandelcreme

Für 10 Kinder

200 g Joghurt (1,5% Fett) mit
2 EL Honig und
4 EL Mandelmus mit dem Handrührgerät verrühren.

200 ml Sahne mit
1 TL Vanille sehr steif schlagen und unter die
Mandelcreme heben.

Dazu frisches Obst reichen.

[zurück zur Übersicht](#)

Obstjoghurt mit gerösteten Flocken

Für 10 Kinder

500	g	Joghurt (1,5% Fett)	mit
		Honig	und
		Zitronensaft	abschmecken.
500	g	Obst	klein schneiden und unterheben.
100	g	Sahne	steif schlagen und unterheben.
50	g	kernige Haferflocken	und
30	g	gehackte Haselnüsse	mit
1	EL	Öl	und
20	g	Honig	in der Pfanne rösten und abkühlen lassen.

Einen Teil der Flockenmischung unter den Joghurt heben, mit dem Rest den Joghurt bestreuen.

[zurück zur Übersicht](#)

Obst-Pizza

Für 1 Pizza (1 Backblech)

Für den Pizza-Boden:

6		Eier	trennen. In einer Rührschüssel das Eiweiß und
3	EL	kalt Wasser	steif schlagen.
150	g	Rohrzucker	langsam einrieseln lassen und weiter rühren, bis der Eischnee glänzt. Unter Rühren langsam das Eigelb zugeben.

240	g	Weizenvollkornmehl	mit
2	TL	Weinsteinbackpulver	vermischen und vorsichtig unter die Masse heben.

Tiefes Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen und glatt streichen.

Auf mittlerer Schiene in den kalten Backofen schieben und bei 180 Grad 15 - 25 min. backen, bis er leicht gebräunt ist.

Für den Belag:

2	EL	Frischkäse
2	EL	Quark
4	EL	Orangensaft
1	Msp.	gemahlene Vanille

40	g	Honig	miteinander in einer Schüssel vermischen und auf den fertigen Biskuitboden streichen.
----	---	-------	---

6	EL	pürierte Himbeeren	mit
40	g	Honig	süßen und darüber verteilen.

Nach Belieben:

Kiwischeiben, Erdbeerscheiben, Nektarinspalten, Ananasscheiben, Kirschen oder andere Früchte der Saison auf die Pizza legen.

[zurück zur Übersicht](#)

Obstsalat mit Joghurtcreme

Für 10 Kinder

Obstsalat

3		Birnen	entkernen.
3		Äpfel	klein schneiden.
500	g	Erdbeeren oder Zwetschgen (nach Jahreszeit)	klein schneiden.
3	EL	Orangensaft	unterrühren. Eventuell mit nachsüßen.
		Honig oder Zucker	
50	g	Haselnüsse	klein hacken und unterheben.

Joghurtcreme

500	g	Joghurt (1,5% Fett)	
500	g	Magerquark	
1	Msp.	Zimt	
1	EL	Zitronensaft	und
		Vanille	miteinander cremig rühren.
		Honig oder Zucker	Mit süßen.
100	g	Schlagsahne	steif schlagen und vorsichtig unterheben.

[zurück zur Übersicht](#)

Omas Pudding

Für 10 Kinder

1	l	Milch	mit
150	g	Reismehl	2 bis 3 Min. unter Rühren kochen. Je nach Puddingsorte
		Vanille, Zimt, Kakao oder Zitronenabrieb	dazu geben, mit
100	g	Zucker oder Honig	Menge nach Geschmack, abschmecken.
160	g	süße Sahne	steif schlagen und unterheben.

Varianten:

- Zitronenpudding: Milch, Reismehl, Vanille, Zitronenabrieb
- Schokopudding: Milch, Maismehl, 100 g Zartbitterschokolade, 2 EL Kakao
- Apfelcreme: Apfelsaft, Reismehl, Vanille, Zitronenabrieb, 2 pürierte Äpfel
- Nusscreme: Milch, Reismehl, 2 EL Kakao, 100 g geröstete und geriebene Haselnüsse

[zurück zur Übersicht](#)

Orangen-Pudding mit Mandarinen

Für 10 Kinder

2	Dosen	Mandarinen	öffnen, Saft auffangen.
1	Flasche	Orangensaft	mit dem Mandarinenensaft auf 1l auffüllen und mit
50	g	Zucker	erhitzen.
2	Päckchen	Vanillepudding	einrühren und aufkochen lassen.
1	Becher	Sahne	steif schlagen und mit den abgetropften Mandarinen mischen.

Anschließend den abgekühlten Pudding unter die Sahnemasse heben.

[zurück zur Übersicht](#)

Orangenquark mit Banane und Nüssen

Für 10 Kinder

750	g	Quark, 20% F.i.Tr.	mit
200	ml	Orangensaft	verrühren.
2	EL	Nüsse	hacken.
1		Banane	in Scheiben schneiden.
Alles vermengen und bei Bedarf nachsüßen.			

[zurück zur Übersicht](#)

Pfirsich-Clafoutis

Für eine Auflaufform

750	g	Pfirsiche (frisch oder aus der Dose)	in schmale Spalten schneiden.
			Aus
120	g	Weizenvollkornmehl	
4		Eiern	
½	l	Milch	
1	Msp.	Vanille	
60	g	Zucker	und
1	Prise	Salz	Teig herstellen und zu einer glatten, schaumigen Masse schlagen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine etwa 5 cm hohe Form (Ø 26 cm) einfetten.

Die Hälfte der Teigmasse in die Form füllen und die Pfirsichspalten gleichmäßig darauf verteilen. Den restlichen Teig darüber geben, so dass die Pfirsiche bedeckt sind. Oberfläche mit einem Teigschaber glattstreichen.

Im heißen Ofen (Umluft 160 °C) ca. 1 Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist und sich fest anfühlt.

Clafoutis aus dem Ofen nehmen, mit etwas Puderzucker bestreuen und warm in der Form servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Pflaumen-Kompott

Für 10 Kinder

4	Gläser	Pflaumen	abgießen, Saft auffangen.
2	Päckchen	Vanillepuddingpulver	statt mit Milch mit Pflaumensaft aufkochen. Pudding unter die Pflaumen rühren.

[zurück zur Übersicht](#)

Prager Frühling

Für 10 Kinder bzw. 1 Auflaufform

1	Päckchen	Schoko- oder Vanillepudding	mit
750	ml	Milch	aufkochen und auskühlen lassen.
1	TL	Kakao	mit
1/8	l	heißer Milch	verrühren.
250	g	Quark, 20 % Fett	mit
2-3	EL	Milch	und
1	Msp.	Vanille	cremig rühren.
200	g	süße Sahne	steif schlagen, mit Quark vermischen.
1	Lage	Löffelbiskuits	Eine flache Form mit auslegen, mit Kakao tränken. Pudding darauf verstreichen.
1	Lage	Löffelbiskuits	darauf legen, wieder tränken und den Sahnequark darauf verteilen.
1	Päckchen	Himbeeren (TK) (ca. 350 g) Honig oder Rohrzucker nach Bedarf	kurz aufkochen und mit süßen. Die abgekühlte Himbeermasse auf die Sahneschicht geben.

[zurück zur Übersicht](#)

Pürierte Früchte mit Mascarponecreme

Für 10 Kinder

400	g	reife Saisonfrüchte oder TK-Früchte	klein schneiden und mit dem Mixstab pürieren.
250	g	Magerquark oder Joghurt (1,5% Fett)	und
250	g	Mascarpone	unterrühren und mit
1	EL	Honig	und
		Zitrone	abschmecken.

[zurück zur Übersicht](#)

Quark mit Apfelmus

für 10 Kinder

800 g Magerquark
2 TL Zimtpulver

mit
glatt rühren.

300 g Apfelmus
Honig

unterrühren, eventuell mit
abschmecken.
In Glasschälchen füllen und gekühlt
servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Quarkauflauf mit Kirschen (oder Äpfeln)

Für 10 Kinder

500	g	Kirschen Zucker	entsteinen und mit überstreuen. oder
1	Glas	Kirschen	gut abtropfen lassen.
500	g	Magerquark	mit
3		Eigelb	und
80	g	Zucker	schaumig rühren.
4	EL	Grieß	und
½	Päckchen	Weinsteinbackpulver	vermischen und dazugeben. Mit den Kirschen mischen.
3		Eiweiß	steif schlagen und unter die Masse heben.

Alles in eine gefettete Form geben, mit
Semmelbrösel bestreuen.

Bei 180 - 200°C etwa eine Stunde
backen.

[zurück zur Übersicht](#)

Quarkauflauf mit Obstschatz

Für 10 Kinder

200	g	Früchte (Kirschen, Pflaumen, Aprikosen, Birnen)	waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden.
3		Eier	trennen und die Eigelbe mit schaumig rühren.
60	g	Zucker	
1	TL	Zitronensaft	
500	g	Quark	und nach und nach unterrühren. Mit abschmecken. Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Quarkmasse ziehen. Eine Auflaufform einfetten, die Masse einfüllen und die Früchte darin versinken lassen. Bei 180°C 20 bis 30 Min. goldbraun backen. Sofort servieren.
50	ml	Sahne	
40	g	Weizengrieß	
		Vanille	

[zurück zur Übersicht](#)

Quarkkeulchen

Für 10 Kinder

500	g	Kartoffeln	mit Schale kochen, pellen, durch Kartoffelpresse drücken, mit
250	g	Quark	
150	g	Vollkornmehl	
50	g	Zucker	
1-2		Eiern	(je nach Festigkeit des Teigs)
1	Prise	Salz	vermischen und zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen und 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Diese in Mehl Fett wälzen und in heißem goldbraun von beiden Seiten braten.
			Dazu schmeckt Apfelmus (ca. 1000 g) sehr gut.

[zurück zur Übersicht](#)

Quarkpie

Für 10 Kinder (feuerfeste Form mit 26 cm Durchmesser)

100	g	Sesam	rösten, 3 EL beiseite stellen. Den restlichen Sesam mit
200	g	Weizenvollkornmehl	und
½	TL	Vanille	mischen.
50	g	Butter	darauf verteilen und mischen.
100	g	Honig	und
3	EL	Milch	mit einer Gabeliterrühren, bis eine krümelige Masse entsteht.
3 EL Teig beiseite stellen und mit den 3 EL Sesam mischen. Den übrigen Teig in eine gefettete Form füllen und zusammen drücken.			
250	g	Quark	
120	g	Honig	
1	EL	Zitronensaft	und
1		Ei	verrühren und über den Teig geben. Sesamstreusel darüber verteilen.
1		Apfel	schälen, in dünne Schnitze schneiden und als Rand auf die Quarkmasse legen.
300	g	Zwetschgen	entkernen, auf dem Kuchen verteilen. 40-50 Minuten auf zweiter Leiste von unten bei 180-200°C backen, in der Form servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Rhabarber-Leckerei

Für 10 Kinder

500	g	Rhabarber	in Stücke schneiden. Mit
200	ml	Wasser	sowie
		etwas Zitronensaft	und
75	g	Zucker	aufkochen, 5 Min. garen.
25	g	Speisestärke	mit
75	ml	Apfelsaft	anrühren, den Rhabarber damit
			abbinden. In Schälchen füllen.
200	g	Sahnequark	mit
	etwas	Milch o. Mineralwasser	verrühren und auf den
			Rhabarber geben.
50	g	Haferflocken	mit
1	EL	Öl	und
20	g	Honig	in Pfanne karamellisieren.
			Vor dem Servieren auf der
			Rhabarber-Quark-Schicht
			verteilen.

[zurück zur Übersicht](#)

Rhabarber-Tiramisu

Für 1 Auflaufform

350	g	Rhabarber	in 1 cm lange Stücke schneiden und zusammen mit
2	EL	Rohrohrzucker	und
200	ml	Wasser	aufkochen.
1	TL	Speisestärke	mit wenig kaltem Wasser anrühren, untermischen und 1- 2 Min. kochen lassen, bis der Rhabarber zu zerfallen beginnt, pürieren. Mit
2	Msp.	Vanille	abschmecken. Auskühlen lassen.
100	g	Löffelbiskuit	in einer Auflaufform verteilen. Mit
½	Glas	Orangensaft	tränken. Die Hälfte der Rhabarbermasse auf den Löffelbiskuits verteilen.
250	g	Mascarpone	und
500	g	Speisequark	mit
		Milch (nach Bedarf)	sämig rühren und mit
2	EL	Rohrohrzucker	und
1	Msp.	Vanille	verquirlen. Die Hälfte der Creme auf den Rhabarber streichen. Weitere
100	g	Löffelbiskuit	auf die Creme legen. Mit
½	Glas	Orangensaft	tränken. Den Rest des Rhabarbers darauf verteilen und als letzte Schicht die restliche Creme verstreichen. Das Tiramisu für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

[zurück zur Übersicht](#)

Rhabarber-Quark-Auflauf

Für 1 Auflaufform

600	g	Rhabarber	ungeschält in 2 cm lange Stücke schneiden.
3		Eigelb	mit
400	g	Magerquark	
75	g	Rohrohrzucker	
1	P.	Vanillepuddingpulver	zu einer schaumigen Masse verrühren.
3		Eiweiß	steif schlagen und unterheben.
ca. 100	g	Zwieback	Den Boden einer flachen Auflaufform mit auslegen, mit
200	ml	Orangensaft	beträufeln.
			Die Hälfte der Quarkmasse einfüllen, mit Rhabarber belegen, den restlichen Quark einfüllen.
			Im Ofen bei 180°C ca. 30 Min. backen und warm servieren.

Tipp: Bei höherer Auflaufform verlängert sich die Backzeit, dann nach 30 Min. Auflauf abdecken.

Variante: Aprikosen, Äpfel, Zwetschgen oder Brombeeren

[zurück zur Übersicht](#)

Rote Grütze mit gemischten Früchten

Für 10 Kinder

1500	g	Himbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Erdbeeren	TK oder frisch
750	ml	Wasser	Die Hälfte der Früchte in aufkochen
75	g	Hafer	fein gemahlen, sehr langsam einrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
		Honig	Die übrigen Früchte dazugeben. Kaltstellen, mit nach Bedarf süßen.
		süßer Sahne	Mit garnieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Rote Grütze mit Himbeeren

Für 10 Kinder

300 ml Kirschsaf
20 g Zucker
20 g Maisstärke

davon 8 EL mit
und
anrühren.

Den restlichen Saft zum Kochen bringen,
die Stärke unterrühren und einmal
aufkochen lassen.

300 g Himbeeren

unterheben.

[zurück zur Übersicht](#)

Schoko-Pfirsich-Auflauf

Für 1 tiefes Blech

1	kg	Pfirsiche (frisch o. Dose)	in Spalten schneiden.
80	g	Butter	mit
80	g	Rohrohrzucker	schaumig schlagen.
6		Eigelb	nach und nach dazu geben und 1 Min. rühren.
200	g	Walnüsse	gehackt
40	g	Kakaopulver	
2	TL	Weinsteinbackpulver	
260	g	Zartbitterschokolade (70% Kakaoanteil)	gehackt, mischen und unter die Eigelbmasse rühren.
6		Eischnee	steif schlagen und unterheben.

Backofen auf 180°C vorheizen.
Tiefes Blech einfetten und den Teig einfüllen. Die Pfirsichspalten leicht in den Teig drücken.
25 – 35 Min. backen.

Tipp: Die Hälfte des Rezeptes reicht für eine Springform

[zurück zur Übersicht](#)

Schwarzwaldbecher

Für 10 Kinder

350	g	Sauerkirschen	mit 100 ml Kirschsafft zum Kochen bringen.
150	ml	Kirschsafft	mit
3	EL	Reis, fein gemahlen	gut verrühren und in das kochende Kirschkompott rühren. Kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
12	EL	Zartbitter-Schokomüsli	in eine Glasschüssel füllen.
300	g	Joghurt (1,5% Fett)	darüber geben und zum Schluss das Kirschkompott darauf verteilen.
50	g	Sahne	steif schlagen und die Schwarzwaldschale damit garnieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Süße Grießschnitten

Für 1 Blech

1	l	Milch, 1,5% Fett Zitronenschale	zusammen mit
1	Prise	Salz	
40	g	Butter	
300	g	Vollgrieß	
50	g	Rohrohrzucker	zu Grießbrei kochen.
2		Eier	hinzu fügen. Auf ein Backblech streichen und erkalten lassen. In Stücke schneiden.
2		Eier	verquirlen. Die Grießschnitten darin und anschließend in
100	g	Semmelbrösel	wälzen, in der Pfanne ausbacken.

Tipp: Kompott, Fruchtsoße oder Zimt/Zucker dazu reichen

[zurück zur Übersicht](#)

Süße Spiegeleier

Für 16 Kinder

8		Pfirsiche	überbrühen, enthäuten, halbieren und die Steine entfernen.
1	kg	Quark (20% Fett)	mit
500	g	Dickmilch (3,5% Fett)	Saft
1/2		Zitrone	
50	g	Honig	in einer Schüssel verrühren und die Quarkmasse auf kleine Teller verteilen.
			Pfirsichhälften mit Wölbung nach oben hinein setzen.

Neben den frischen Pfirsichen können auch ungezuckerte Pfirsiche, Nektarinen oder Aprikosen aus der Dose verwendet werden.

[zurück zur Übersicht](#)

Tiramisu mit Äpfeln

Für 1 Auflaufform

150	g	Löffelbiskuit	in einer Auflaufform verteilen, mit
100	ml	Apfelsaft	beträufeln.
400	g	Apfelmus	und
120	g	Apfel	gerieben, darüber geben.
250	g	Mascarpone	mit
250	g	Quark (20%)	und
125	ml	Milch	verrühren, mit
10	g	Zucker	abschmecken. Auf der Apfelmasse
		Kakao	verteilen. Mit
			bestäuben. Kaltstellen.

[zurück zur Übersicht](#)

Tiramisu mit Erdbeeren

Für 1 Auflaufform

100	g	Löffelbiskuits	in eine Auflaufform legen. Mit tränken.
½	Glas	Orangensaft	
500	g	frische Erdbeeren	waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Hälfte davon auf Löffelbiskuits verteilen.
250	g	Mascarpone	und
500	g	Speisequark	mit
		Milch (nach Bedarf)	sämig rühren und mit
2	EL	Zucker	und
1	Msp.	Vanille	verquirlen. Die Hälfte der Creme auf die Erdbeeren streichen.
			Weitere
100	g	Löffelbiskuits	auf die Creme legen. Mit
½	Glas	Orangensaft	tränken.

Den Rest der Erdbeeren darauf verteilen und als letzte Schicht die restliche Creme verstreichen.

Das Tiramisu für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen, dann zieht es schön durch und schmeckt einfach toll!!!

[zurück zur Übersicht](#)

Tiramisu mit Melone

Für 10 Kinder

500	g	Beeren z.B. Erd-, Him-, Blaubeeren frisch oder TK	pürieren.
300	g	Honigmelonenfruchtfleisch	klein würfeln.
400	g	Magerquark	mit
400	g	Naturjoghurt (1,5 % Fett)	
40	g	Honig	und
etwas		Zimt	verrühren.
200	g	Löffelbiskuit	

In der Reihenfolge: Biskuits, Beeren, Quark, Melone in einer Auflaufform mehrmals schichten, mit Melone abschließen.

Mind. 30 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen.

[zurück zur Übersicht](#)

Tiramisu mit Orangen

Für 10 Kinder

4-5		Orangen	schälen und in kleine Stücke schneiden. Den austretenden Saft auffangen.
200	g	Sahne	steif schlagen und unter heben.
500	g	Vanillejoghurt	
125	g	Löffelbiskuits	in eine flache Auflaufform legen und aufgefangenen Orangensaft darüber träufeln. Orangenstückchen auf dem Biskuit verteilen und mit Sahnecreme bestreichen. Das Tiramisu mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.
2	EL	ungesüßtes Kakaopulver	durch ein kleines Sieb streichen und vor dem Servieren das Tiramisu damit bestäuben.

[zurück zur Übersicht](#)

Tiramisu mit Schoko

Für 10 Kinder

1	EL	Kochkakao	mit
1	TL	Zucker	und
¼	l	Milch	verrühren, erwärmen und auskühlen lassen.
200	g	süße Sahne	steif schlagen.
250	g	Mascarpone	und
250	g	Quark (20% Fett)	mit
2-3	EL	Milch	und
1	Msp.	Vanillepulver	cremig rühren. Sahne unterheben.
100	g	Löffelbiskuits	Eine flache Form mit einer Lage, ca. auslegen, mit der Hälfte des Kakaos tränken und die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen.
100	g	Löffelbiskuits	Die zweite Biskuitlage, ca. darauf schichten und mit dem übrigen Kakao tränken. Die restliche Creme darüber verstreichen.
			Tiramisu etwa 1 Stunde kalt stellen.
1	TL	Kochkakao	und
½	EL	Schokoinstantpulver	vermischen und mit einem kleinen Löffel durch ein Teesieb gleichmäßig über die Nachspeise pudern.

[zurück zur Übersicht](#)

Vanille Traum

Für 10 Kinder

12	Blatt	Gelatine	in kaltem Wasser einweichen.
2		Vanilleschoten	mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und mit dem Messerrücken das Mark herausstreichen. (Rest nicht wegwerfen) Vanillemark mit
6	EL	saurer Sahne	
140	g	Puderzucker	und
600	g	Joghurt (1,5% Fett)	verrühren, so dass eine cremige Konsistenz entsteht.
1		Zitrone	Saft erhitzen und die Gelatine darin auflösen (nicht kochen). Die Flüssigkeit nun löffelweise unter die weiße Masse rühren und mit dem Schneebesen kräftig durchmischen.
400	ml	süße Sahne	steif schlagen und unterheben. Die Masse zum fest werden mind. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mit frischem Obst nach Jahreszeit oder TK-Obst servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Vanillequark mit Kirschen

Für 10 Kinder

1	l	Milch	mit
2	Päckchen	Vanillepudding	nach Vorschrift kochen und abkühlen lassen.
500	g	Magerquark	unterrühren und kalt stellen.
1	Glas	Kirschen	mit
2	EL	Weizenvollkornmehl	verrühren und kurz aufkochen. Kirschen auf die Quarkmasse geben und servieren.

[zurück zur Übersicht](#)

Wackelpeter, selbstgemacht

Für 10 Kinder

10	Blatt	Gelatine	einweichen.
750	ml	Apfelsaft	
1	TL	Vanille	und
2	EL	Honig	erhitzen und die eingeweichten Gelatineblätter darin lösen. Die Flüssigkeit in eine Schüssel füllen und kalt stellen.
100	g	Schlagsahne	Den erkalteten Wackelpeter mit verzieren.

Alternative:

10	Blatt	Gelatine
750	ml	Kirschsaf
1	TL	Zimt
2	EL	Honig
100	g	Schlagsahne

[zurück zur Übersicht](#)

Wackelpudding mit Früchten

Für 10 Kinder

1	l	Fruchtsaft	Apfel, Orange, Birne, Trauben, Kirsch, Johannisbeere mit
2		Zimtstangen	
4		Gewürznelken	
½		Zitrone o. Orange	Abrieb, zum Kochen bringen und 5 Min. bei mittlerer Hitze zugedeckt kochen. Gewürze aus dem Sud nehmen.
120	g	Speisestärke	mit
½	l	kalten Fruchtsaft	anrühren und in den kochenden Sud rühren. 1 Min.! aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen,
½		Zitrone Zucker	Saft,iterrühren. Falls nötig, mit sparsam süßen.
750	g	Obst (frisch oder TK)	TK: aufgetaut, frisch: klein geschnitten, in Kompottschälchen verteilen. Den gekochten Saft auf die Früchte gießen, abkühlen lassen und kalt stellen.

Tipp: Die Nachspeise am Tag vorher zubereiten (dauert 3 bis 4 Stunden, bis der Saft fest wird)

Varianten: Je nach Saft erhalten die Puddings ihre Farben

- Rot: Kirsch-, Johannisbeer-, Holundersaft
- Orange: Orangen-, Aprikosensaft
- Gelb: weißer Trauben-, Apfel-, Birnen-, Ananassaft

Die Früchte entsprechend dazu auswählen

Variante Geliermittel: 2 leicht gehäufte TL Agar-Agar oder 9 Blatt Gelatine auf 1 l Flüssigkeit

[zurück zur Übersicht](#)