

**Dr. Oetker**

**Party**  
**Desserts**



## Party Desserts

Eigentlich sind alle satt ... aber mal ehrlich: Erst die traumhaft-süßen Leckereien zum Abschluss machen ein Buffet perfekt und setzen dem Menü das königliche Krönchen auf. Nicht selten halten sich die echten Naschkatzen unter den Gästen bei den herzhaften Angeboten sogar zurück, um bei Tiramisu, Mousse au chocolat oder Apfelstrudel so richtig hingebungsvoll schlemmen zu können.

Egal ob fruchtig-leichtes Pfirsich-Cassis-Gelee, verführerisch-cremiges Erdbeer-Kokos-Trifle, frisch gebackener und noch lauwarmer Quarkauflauf oder eiskalter und auf der Zunge schmelzender Eis-Gugelhupf: Bei diesen Dessertrezepten sind Ihnen die selig lächelnden Gesichter Ihrer Gäste, begleitet von vielen „Ahhs“ und „Ohhs“, sicher.

Da es bei Feiern und Partys in großen Kreisen immer eine schöne Idee ist, sich die Aufgaben zu teilen, haben wir viele Köstlichkeiten in diesem Buch mit Tipps zum Vorbereiten und Transportieren versehen.

Alle Rezepte wurden von Dr. Oetker ausprobiert und sind so beschrieben, dass Ihnen das Ergebnis vollen Genuss garantiert.



# Fruchtgenuss



# Cremegegnuss



# Backgenuss



# Eisgenuss



## Fruchtgenuss

Aromatische Früchte, bunt und vielfältig wie das Leben selbst, verlocken zum Genießen. Sie lieben Klassiker wie Rote Grütze oder Pfirsich-Melba-Dessert? Vielleicht suchen Sie neue Geschmackserlebnisse? Dann beeindrucken Sie Ihre Gäste mit Ziegenfrischkäse-Nocken auf Thymian-Orangen.



# Pfirsich-Melba-Dessert

**Klassisch - mit Likör**

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten (ohne Antauzeit)

12 Portionen

**Pro Portion:** E: 2 g, F: 5 g, Kh: 25 g, kj: 671, kcal: 161, BE: 2,0

**Für die Sauce:**

***600 g TK-Himbeeren***

***6 EL Puderzucker***

***2 TL Zitronensaft***

***2 EL Orangenlikör***

***12 abgetropfte Pfirsichhälften (aus der Dose)***

***4 EL Zitronensaft***

***1 l Vanille-Eiscreme***

***evtl. einige vorbereitete Minzeblättchen***

**Für** die Sauce die Himbeeren (einige schöne Früchte zum Garnieren beiseitelegen) etwas antauen lassen. Himbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und Orangenlikör pürieren und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

**Die** Pfirsichhälften in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln.

**Vanille-Eiscreme** mit einem Eisportionierer in Kugeln teilen und in 12 Gläsern verteilen.

**Die** Pfirsichhälften daraufgeben, den Zitronensaft von den Pfirsichen darauf verteilen und mit der Himbeersauce

begießen.

**Das** Pfirsich-Melba-Dessert mit den beiseitegelegten Himbeeren und nach Belieben mit einigen abgespülten, trocken getupften Minzeblättchen garnieren.

**Tipp:** Wenn Kinder mitessen, lassen Sie den Orangenlikör einfach weg. Es schmeckt auch sehr gut, wenn Sie das Dessert zusätzlich mit geschmolzener Schokolade und Himbeeren garnieren und Ihren Gästen servieren.

### **Tipp zum Vorbereiten**

Die Himbeersauce können Sie gut vorbereiten und im Kühlschrank aufbewahren. Zum Servieren müssen Sie lediglich das Eis portionieren und mit den vorbereiteten Pfirsichen und der Sauce garnieren.



# Erdbeer-Tiramisu

Gegen „Beerenhunger“ - mit Schuss

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten

**Kühlzeit:** 3 Stunden

12 Portionen

**Pro Portion:** E: 8 g, F: 42 g, Kh: 46 g, kj: 2563, kcal: 613,  
BE: 4,0

**Für das Tiramisu:**

***500 g Cantuccini (ital. Mandelgebäck)***

***150 ml frisch gepresster Orangensaft***

***150 ml Orangenlikör***

***500 g Erdbeeren***

***50 g Puderzucker***

***1 kg Schlagsahne (mind. 30 % Fett)***

***450 g Joghurt (3,5 % Fett)***

***250 g Crème double***

**Für** das Tiramisu die Böden von 1 oder 2 Auflaufformen mit den Cantuccini auslegen. Den Orangensaft mit dem Orangenlikör mischen. Die Cantuccini damit beträufeln.

**Erdbeeren** abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Die Erdbeeren mit der Schnittfläche nach unten auf die Cantuccini legen, mit Puderzucker bestreuen.

**Die** Sahne in 2 oder 3 Portionen steif schlagen. Joghurt und Crème double unter die Sahne rühren.

**Die** Joghurt-Sahne-Creme auf die Erdbeeren geben und in leichten Wellen verstreichen. Das Erdbeer-Tiramisu zugedeckt etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Tipp:** Bestäuben Sie das Erdbeer-Tiramisu vor dem Servieren mit einer dicken Schicht Kakaopulver.

### **Tipp zum Vorbereiten**

Wenn Sie das Tiramisu schon am Vortag zubereiten möchten, sollten Sie 4 Blatt weiße Gelatine nach Packungsanleitung auflösen und unter die Joghurtcreme geben.



# **Pfirsich-Cassis-Gelee mit weißer Schokoladensauce**

**Prima vorzubereiten - mit Alkohol**

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten

**Kühlzeit:** 5 Stunden

12 Portionen

**Pro Portion:** E: 4 g, F: 12 g, Kh: 24 g, kj: 1046, kcal: 250, BE: 2,0

**Für das Cassis-Gelee:**

*10 Blatt weiße Gelatine*

*400 ml Apfelsaft, klar*

*500 ml roter Johannisbeersaft*

*Saft von 2 Zitronen*

*200 ml Cassis-Likör (schwarzer Johannisbeer-Likör)*

*6 abgetropfte Pfirsichhälften (aus der Dose)*

*einige Stängel Minze*

**Für die Schokoladensauce:**

*150 g weiße Schokolade*

*300 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)*

*250 g Joghurt (1,5 % Fett)*

**Für** das Gelee Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Apfelsaft in einem Topf leicht erwärmen. Gelatine abtropfen lassen und darin auflösen. Johannisbeer-, Zitronensaft und Cassis-Likör unter ständigem Rühren hinzugeben.

**Die** Pfirsichhälften in Spalten schneiden, dann in 12 kleine Portions-Dessert- oder Saftgläser (je etwa 175 ml Inhalt) verteilen.

**Minze** abspülen, trocken tupfen und die Blättchen von den Stängeln zupfen. Minzeblättchen in Streifen schneiden und in den Gläsern verteilen. Anschließend die Frucht-Flüssigkeit gleichmäßig in den Gläsern verteilen. Die Pfirsichspalten sollen vollständig bedeckt sein. Das Gelee zugedeckt mindestens 4 Stunden im Kühlschrank gelieren lassen.

**Für** die Sauce Schokolade in grobe Stückchen brechen und in eine Schüssel geben. Die Sahne in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die heiße Sahne über die Schokolade gießen. Schokolade unter Rühren in der Sahne schmelzen lassen. Die Schokoladensahne lauwarm abkühlen lassen, dann den Joghurt unterrühren. Die weiße Schokoladensauce bis zum Servieren zugedeckt in den Kühlschrank stellen, aber mindestens 30 Minuten gut durchkühlen lassen.

**Die** Schokoladensauce gleichmäßig auf dem Gelee verteilen oder separat dazureichen.

**Tipps:** Statt Cassis-Likör können Sie auch Cassis-Sirup verwenden. Möchten Sie frische Pfirsiche verwenden, müssen Sie die Früchte zunächst mit kochendem Wasser überbrühen und die Schale abziehen. Die Früchte anschließend halbieren, entsteinen und dann wie im Rezept beschrieben weiter verarbeiten.

**Tipps zum Transportieren**

Die Dessertgläser oder -becher zugedeckt in einen stabilen Karton stellen. Die Lücken mit etwas Küchenpapier locker ausstopfen, damit die Gläser oder Becher auch während der Fahrt stehen bleiben.

Die Schokoladensauce erst nach der Ankunft auf dem Dessert verteilen oder separat dazureichen.



# Lebkuchenmousse mit Glühweinbirnen

Schmeckt nach Weihnachten - mit Alkohol

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten (ohne Abkühlzeit)

**Kühlzeit:** 3-5 Stunden

12 Portionen

**Pro Portion:** E: 13 g, F: 43 g, Kh: 84 g, Kj: 3547, kcal: 847,  
BE: 7,0

**Für die Lebkuchenmousse:**

*9 Blatt weiße Gelatine*

*9 Eigelb (Größe M)*

*3 Eier (Größe M)*

*300 ml Milch (3,5 % Fett)*

*150 g Zucker*

*300 g Lebkuchen*

*300 g Zartbitter-Kuvertüre*

*3 TL Lebkuchengewürz*

*120 ml Rum*

*750 g Schlagsahne (mind. 30 % Fett)*

**Für die Glühweinbirnen:**

*je 3 Bio-Zitronen und Bio-Orangen (unbehandelt,  
ungewachst)*

*1 ½ l Rotwein*

*600 ml Portwein*

*600 ml Orangensaft*

*600 g Zucker*

*12 Gewürznelken*

**6 Zimtstangen**

**12 mittelgroße Birnen**

**750 ml Glühwein (von den Birnen)**

**6 gestr. TL Speisestärke**

**2 EL Wasser**

**Zum Garnieren:**

**3 Lebkuchen**

**1 großes Stück Zartbitter-Kuvertüre zum Hobeln**

**Für** die Mousse Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb, Eier, Milch und Zucker mit einem Schneebesen gut verrühren, in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Gelatine leicht ausdrücken, in der Creme unter Rühren vollständig auflösen.

**Lebkuchen** in sehr kleine Würfel schneiden. Die Kuvertüre in kleine Stücke hacken. Lebkuchengewürz mit Rum verrühren, mit den Kuvertürestückchen und Lebkuchenwürfeln unter die noch warme Eiercreme rühren. Die Creme abkühlen lassen.

**Sahne** steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Mousse in eine Schale füllen und zugedeckt 3-5 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**Für** die Birnen inzwischen Zitronen und Orangen heiß abwaschen, abtrocknen und die Schalen fein abreiben. Rotwein, Portwein, Orangensaft, Zucker, Nelken und Zimtstangen in einen großen, breiten Topf geben. Die Zutaten aufkochen lassen.

**Birnen** heiß abwaschen, abtrocknen, der Länge nach halbieren. Die Kerngehäuse mit einem Kugelausstecher entfernen. Birnen in den Glühweinsud legen, bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Birnen in dem Sud erkalten lassen. Nelken und Zimtstangen entfernen.

**Birnen** aus dem Sud nehmen, trocken tupfen. Von dem Sud 750 ml in einem Topf zum Kochen bringen. Stärke mit Wasser anrühren, unter den Sud rühren und unter Rühren aufkochen. Die Sauce abkühlen lassen. Birnenhälften fächerartig aufschneiden.

**Zum** Garnieren Lebkuchen in sehr kleine Würfel schneiden. Von der Mousse mithilfe eines Löffels (Löffel jeweils vor dem Abstechen der Nocken in heißes Wasser tauchen) Nocken abstechen und dekorativ mit Birnenfächern, Glühweinsauce und Lebkuchenwürfeln auf Tellern anrichten. Von der Kuvertüre mit einem Messer dünne Locken abhobeln und auf die Teller streuen.

### **Tipp zum Vorbereiten**

Die Birnenhälften in dem Glühweinsud am besten über Nacht durchziehen lassen, dadurch wird der Geschmack noch intensiver und die Birnenhälften erhalten eine schöne rote Farbe.



# Fruchtige Vanille-Quark-Creme

So schlicht, so großartig

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

12 Portionen

**Pro Portion:** E: 15 g, F: 3 g, Kh: 27 g, kj: 833, kcal: 199, BE: 2,0

## Für die Creme:

*1,25 kg Magerquark*

*250 g saure Sahne*

*150 g Zucker*

*3 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker*

*3-6 EL Zitronensaft*

*75 ml Kirschsirup*

*600 g Erdbeeren*

*300 g gemischte Beeren (Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren)*

*evtl. einige Zitronenmelisseblättchen zum Garnieren*

**Für** die Creme den Quark mit der sauren Sahne in einer Schüssel cremig rühren. Zucker, Vanille-Zucker, Zitronensaft und Kirschsirup unterrühren.

**Die** Erdbeeren abspülen, gut abtropfen lassen, vierteln und entstielen. Die gemischten Beeren verlesen, evtl. abspülen und vorsichtig trocken tupfen.

**Drei** Viertel der Erdbeeren mit der Hälfte der gemischten Beeren vorsichtig unter die Quarkcreme heben.

**Die** Creme gleichmäßig in 12 Dessertschalen geben, mit den restlichen Früchten und nach Belieben mit abgewaschenen, trocken getupften Zitronenmelisseblättchen garnieren.

**Tipps:** Noch fruchtiger wird das Dessert, wenn Sie den Quark mit pürierten Beeren anstelle von saurer Sahne verrühren. Dafür einfach 450 g vorbereitete Beeren pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Vanille-Zucker und Zucker abschmecken. Auf den Zitronensaft können Sie dann evtl. verzichten. Sehr lecker schmeckt die Quarkcreme auch, wenn Sie den Kirschsirup durch die gleiche Menge Maraschino (ital. Kirschlikör) ersetzen.

### **Tipp zum Vorbereiten**

Das Dessert lässt sich gut vorbereiten und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Garnieren Sie die Vanille-Quark-Creme dann jedoch erst kurz vor dem Servieren mit den restlichen Früchten und den Zitronenmelisseblättchen.



# Preiselbeer-Schicht-Dessert

Für kalte Wintertage - mit Rum verfeinert

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Kühlzeit:** 3 Stunden

12 Portionen

**Pro Portion:** E: 7 g, F: 48 g, Kh: 78 g, kj: 3398, kcal: 811,  
BE: 6,5

**Zum Vorbereiten:**

*450 g Schwarzbrot*

*300 g ger. Zartbitter-Schokolade*

*150 g brauner Zucker (Rohrzucker)*

*150 ml brauner Rum*

**Für die Creme:**

*1 ½ kg Schlagsahne (mind. 30 % Fett)*

*3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker*

*6 Pck. Sahnesteif*

*etwa 750 g abgetropftes Wild-Preiselbeerdessert  
(aus dem Glas)*

**Zum** Vorbereiten das Schwarzbrot fein in eine Schüssel krümeln. Die Schwarzbrotkrümel mit Schokolade, Zucker und Rum gut vermischen.

**Für** die Creme die Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif in 3 Portionen steif schlagen.

**Etwa** die Hälfte der Schwarzbrotmischung auf den Böden von 2 oder 3 hohen Glasschüsseln verteilen.