

SCHNELLE IDEEN

für Desserts & Süßspeisen

EXPRESS SCHICHTDESSERT

Wenn's mal schnell gehen muss: Schnapp Dir Keksreste, Müsli oder Cornflakes und schichte sie abwechseln mit etwas Topfen- Schlagrahm Creme oder Fruchtjoghurts nach Wahl in ein hohes Glas. On Top noch ein paar Früchte und schon hast Du ein super Dessert für spontane Besucher gezaubert!



SCHOKO-COOKIES

Kurzfristiger Besuch zum Kaffeeklatsch angekündigt? Kein Problem. Verrühre einfach 125 g weiche Sennereibutter, 125 g Zucker, 175 g Weizenmehl, 1 Ei, 1 TL Backpulver und 100 g Schokoreste in einer Schüssel miteinander. Auf einem Backblech kleine Häufchen, mit etwas Abstand zueinander, platzieren. Bei 180 Grad für nur 7 Minuten backen lassen und auskühlen lassen.



BLITZ KÄSEKUCHEN

1 kg Topfen, 6 Eier, 100 g Mehl, 250 g Sennereibutter, 250 g Zucker, 1/2 Packung Backpulver, 2 Packungen Vanillezucker und etwas Zitronensaft zu einer homogenen Masse verrühren und in einer Springform bei 170 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 1 Stunde backen. Bei bedarf mit etwas Obst & Staubzucker garnieren.

