

# Dessertvariationen

## Bananensplit



25 g Walnüsse od. gehackte bzw. gestiftete Mandeln	fein hacken. In einer kleinen Pfanne trocken rösten oder mit 1 TL Zucker karamellisieren bis sie goldbraun sind. Sofort aus der Pfanne nehmen.	Brett, Messer, kl. Pfanne Pfannenwender
2 Bananen	schälen, der Länge und Breite nach halbieren, je 2 Bananenviertel auf einem Glas- oder Kuchenteller anrichten.	Abfallteller, Messer, Brett
4 Kugeln Vanilleeis	Je eine Kugel Vanilleeis zwischen die Bananenhälften füllen.	Eisportionierer
Schokoladensoße	in dünnen Streifen darüber gießen, mit den Nuss- oder Mandelsplittern bestreuen, mit kleinen Tuffs	
Sprühsahne	verzieren und servieren.	
	<i>Erwachsene können das Dessert noch mit 1 EL Eierlikör verfeinern.</i>	

**Das Anrichten des Desserts kann erst nach dem Essen erfolgen, ist aber schnell gemacht!**

## Quarkdessert im Ü-Ei

(Bild ähnlich)



1 Glas Sauerkirschen	abtropfen lassen, dabei den Kirschsafte direkt in einem kl. Topf auffangen. Den Saft auf dem Herd erhitzen. In der Zwischenzeit in einer kl. Schüssel	kl. Topf, Handsieb
1 EL Stärke	mit etwas kaltem Wasser glattrühren. Wenn der Kirschsafte zu Kochen beginnt, die Stärke unter Rühren zugeben, kurz aufkochen lassen. Kirschen bis auf 4 zur Dekoration unterrühren. Masse abkühlen lassen.	kl. Schüssel, EL
1 Becher Sahnequark 1 gestr. EL Zucker 3 EL Milch 1 P. Vanillinzucker	in eine Rührschüssel füllen, mit dem Handrührgerät schaumig rühren.	Rührschüssel, 1 EL, Handrührgerät mit Rührbesen
	Auf 4 Dessertteller je eine beliebige Menge Kirschmasse füllen.	
2 Überraschungseier	Hälften vorsichtig voneinander lösen, Inhalt heraus nehmen, mit Quarkmasse füllen und zwischen die Kirschen setzen.	
4 Tl. Schokostreusel	Je 1 TL Schokostreusel darüber streuen und mit je 1 Kirsche verzieren.	TL