



# Süße NachtschIDEEN

## QUARK-GRIESS-AUFLAUF (vegetarisch)

500g Quark  
3 Eier  
3 EL Zucker  
3 EL Grieß  
1Päckchen Vanillezucker  
1/8 l Sahne  
Zitronensaft

### ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten verrühren, in ein Mikrowellengeeignetes Geschirr geben 700Watt 15-20 Minuten garen.

Man kann auch zuerst Obst in das Gefäß geben: Äpfel, Kirschen, Pflaumen, Pfirsiche....

## QUARK-GRIESS-AUFLAUF (vegetarisch)

500g Quark  
3 Eier  
3 EL Zucker  
3 EL Grieß  
1Päckchen Vanillezucker  
1/8 l Sahne  
Zitronensaft

### ZUBEREITUNG:

Mehl, Zucker, Backpulver, Salz und Ei verrühren bis es Streusel gibt. Äpfel geschält und geschnitten in eine gefettete Auflaufform geben und die Streusel darüber verteilen. Die zerlassene Butter vorsichtig darüber gießen und mit Zimt bestreuen.

Nach 40 Minuten im Backofen (bei 180°C) lauwarm mit Vanille-Eis oder Sahne servieren.

## HIMBEER-TIRAMISU

500 g Himbeer  
1 Schale einer Orange oder Zitrone  
80 g Zucker  
1 P. Vanillinzucker  
Agavensirup  
500 g Mascarpone  
250 g Topfen  
Himbeersirup  
  
1 P. Löffelbiscuits

### ZUBEREITUNG:

Himbeeren mit Zitronensaft und Schale etwas Zucker oder Agavensirup pürieren.

Quark und Mascarpone mit Zucker/Agavensirup und etwas Zitronenschale mischen.

Hälfte der Löffelbiscuits in eine Auflaufform legen. Mit der Hälfte des Himbeersirup (mit etwas Wasser verdünnen) tränken. Das Himbeermuß auf den Löffelbiscuits verteilen. Darüber die Creme geben.

Für ein paar Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit Kakao oder Schokospänen bestreuen.

## GRIESSSCHNITTEN

1/2 Liter Milch  
3 EL Zucker  
1 EL Butter  
1 Pkg. Vanillezucker und/oder etwas Zitronensaft  
etwas Salz  
100 g Griess  
2 Eigelb  
etwas brauner Zucker  
  
etwas Milch oder Kondensmilch  
Semmelbrösel

### ZUBEREITUNG:

Die Milch mit 3 EL Zucker, 1 EL Butter, Vanillezucker (und/oder Zitronenschale) und Salz aufkochen lassen. Nun den Griess hinzufügen. Kräftig rühren, damit keine Klümpchen entstehen und zu einem festen Brei kochen lassen. Vom Herd nehmen und noch heiss mit den beiden Eigelb vermischen.

Ca. 2 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Brettchen o. ä. streichen. Mit dem braunen Zucker bestreuen. Erkalten lassen. In beliebig grosse Stücke schneiden. Mit (Kondens)Milch und Semmelbröseln panieren. In der gebutterten Pfanne kurz von beiden Seiten anbraten.

Dazu schmeckt Obst in jeglicher Form (auch als Kompott o. ä.)