

„Restverwertung“: Weihnachtskekse

Weihnachten ist vorbei und die Keksdosen immer noch voll... niemand hat mehr so richtig Lust auf Kekse.

Was tun mit den restlichen Keksen? Ganz einfach: Kekse können zerstampft und beim nächsten Kuchen statt Mehl mitgebacken werden. Oder man verwendet die Keksbrösel als Knusperzutat in einem Schichtdessert:

Vanille(kipferl)creme



Grundzutaten für ca. 4 Portionen:

- 400 ml Milch (vegan: Sojamilch)
- 1 Pkg. Puddingpulver (Vanille)
- 1 Becher cremiges Joghurt (zB griechisches Joghurt oder vegan: Sojajoghurt)
- Zucker nach Geschmack
- ca. 100 g Vanillekipferl (es können auch andere Kekse verwendet werden)
- ca. 4 Stück ganze Vanillekipferl (oder andere Kekse)
- 2 Esslöffel Saft (zB Orange oder Apfel)
- ca. 4 Dessertgläser (Als alternative kann man auch Schraubgläser oder einfach kleine Schüsseln verwenden).

bei Bedarf:

- Vanilleextrakt oder Vanillezucker
- 50 g weiße Kuvertüre / Schokolade (vegan: vegane weiße Schokolade)

Zubereitung:

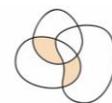
Aus der Milch und dem Vanillepuddingpulver einen Pudding machen (lt. Anleitung auf der Packung – Zucker noch weglassen). Den Pudding unter ständigem Rühren etwas abkühlen lassen. Es soll keine Haut entstehen, sonst bilden sich Klümpchen. Während der Pudding auskühlt: die Kipferl zerstampfen. Jetzt das Joghurt in die Puddingmasse einrühren und mit Zucker „abschmecken“.

Eine Schicht Creme in die Gläser geben (entweder mit Löffel oder Spritzsack). Darauf ca. die Hälfte der Kipferlbrösel geben und diese mit sehr wenig Saft beträufeln. Dann wieder eine Cremeschicht, nochmal Brösel und Saft und zum Schluss noch eine Schicht Creme. Das Dessert bis zum Essen kühlstellen, mit jeweils 1 Kipferl (oder anderem Keks) dekorieren.

Tipp:

Damit die Masse noch „vanilliger“ wird, kann gerne noch zusätzlich Vanilleextrakt oder Vanillezucker eingerührt werden. Noch feiner wird die Creme, wenn man ca. 50 g geschmolzene weiße Kuvertüre (oder Schokolade) untermischt.

Dateiname: Rezepte_Januar2022.docx	Version: 1	Status: Final
Erstellung: Jamina Sommerfeld, BSc	Freigabe: Susanna Finker	Druckdatum: 29.12.2021 Seite: 1/2



„Restverwertung“: Silvester-Raclette

Raclette hat in vielen Familien zu Weihnachten oder Silvester Tradition. Aber egal wann: meist bleiben ziemlich große Mengen an Resten übrig. Was tun mit Raclette-Resten?

Bunter Raclette-Auflauf

Zutaten für den Raclette-Auflauf:

- Kartoffel-Reste ca. 250 g/Person
- Alternative wenn die Kartoffeln aufgegessen wurden: 80 g trockene Nudeln pro Person
- Gemüse-Reste (ca. 300 g/Person), beispielsweise:
 - Karotten
 - Karfiol
 - Brokkoli
 - Kohlsprossen
 - usw.
- wenn vorhanden: Zwiebel, Champignons, ...
- Fleischreste ca. 100 g/Person
- Raclette-Käse-Reste ca. 50 g/Person
- Dip- und Soßenreste
- Salat-Reste (zB. Gurken-, Tomaten-, grüner Salat usw.)
- Öl (zB Rapsöl)
- Salz, Pfeffer, sonstige Gewürze nach Belieben (zB Paprikapulver, Majoran, usw.)



Zubereitung:

Kartoffeln weich garen (oder schon gegarte Kartoffeln von Silvester verwenden). Alternativ Nudeln noch etwas bissfest kochen. Gemüse wie Karotten, Brokkoli, Karfiol und Kohlsprossen waschen, in größere Stücke schneiden, ca. 5 Minuten bissfest dünsten und abseihen.

Gemüse wie Zucchini, Zwiebel, Champignons müssen zuvor nicht gegart werden, können aber in einer Pfanne in Öl kurz angebraten werden (muss nicht sein).

Fleischreste in kleine Stücke geschnitten am besten kurz anbraten.

Alles zusammen mit 1-2 EL Öl, Salz, Pfeffer und anderen Gewürzen vermischen und in eine Auflaufform geben. Raclettekäse darüber verteilen und für ca. 25 Minuten bei 180 °C backen – zum Schluss noch wenige Minuten auf 220 °C, damit die Käseschicht richtig knusprig wird 😊

Den fertigen Auflauf gemeinsam mit Soßen- und Salatresten servieren. Mahlzeit!

Tipp:

Im Grunde kann wirklich alles in den Auflauf wandern, das schmeckt – der Kreativität sind hier keine Grenzen gesetzt!

Dateiname: Rezepte_Januar2022.docx	Version: 1	Status: Final
Erstellung: Jamina Sommerfeld, BSc	Freigabe: Susanna Finker	Druckdatum: 29.12.2021 Seite: 1/2