

Mittelhitze. Ist er erkaltet, wird er mit den Früchten belegt. Die nach Vorschrift aufgelöste und erkaltete Götterspeise gibt man darüber, wenn sie zu gelieren beginnt; damit sie völlig erstarrt, muß die Torte kalt gestellt werden.

Matronen-Fruchttorte (siehe Abbildung 15). *

Zutaten zum Boden Nr. 1: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eigelb und 1 ganzes Ei, 100 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 2 gestr. Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Boden Nr. 2: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 4—5 Tropfen Dr. Oetker Badöl Bittermandel, 50 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung: 300 g Aprikosen-Konfitüre, 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Aprikosen, $\frac{1}{8}$ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Bodens Nr. 1: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eigelb und das ganze Ei hinzu, gibt das mit dem „Gustin“ und „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Man bäckt den Boden bei schwacher Mittelhitze 15—25 Minuten.

Zubereitung des Bodens Nr. 2: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter weiterem Schlagen löffelweise den Zucker hinzu; es entsteht eine schlagsahneähnliche Masse. Langsam unterzieht man mit dem Schneebesen die abgezogenen, geriebenen Mandeln, das Badöl, dann löffelweise das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt die Masse in eine gleichgroße Springform, deren Boden man mit weißem Papier ausgelegt hat, und bäckt sie bei guter Oberhitze 15—20 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Konfitüre wird mit dem Wasser gut verrührt.

Den Boden Nr. 1 schneidet man erkaltet einmal durch, bestreicht mit Aprikosen-Konfitüre, setzt zusammen, bestreicht diese Oberfläche wieder mit Konfitüre, setzt den Matronenboden darauf und bestreicht nun Oberfläche und Rand der Torte ganz dünn mit der Konfitüre. Man belegt die Torte beliebig mit einigen Aprikosenhälften und verziert Rand und Oberfläche durch Aufspritzen von steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Die Aprikosen werden halbiert, in Zuckersirup gedünstet (so daß sie nicht zerfallen), dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben.

Den Schlagrahm schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Obsttorte (siehe Abbildung 14).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 1—1½ kg beliebiges Obst.

Zubereitung: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird etwa 10 Minuten kalt gestellt, dann auf den Böden von Springformen zweimeßerrückendick ausgerollt und bei guter Mittelhitze in 20 bis 30 Minuten hellbraun gebacken.

Die Masse ergibt 2—3 Tortenböden. Diese belegt man mit beliebigem, gedämpften Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Dr. Oetker „Gustin“ (auf $\frac{1}{4}$ Liter Saft rechnet man 20 g) und gibt ihn heiß über die Früchte.

Die Tortenböden kann man längere Zeit aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit Obst.

Weinbeerentorte (siehe Abbildung 16).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Ei, 60 g Butter.

Zum Bestreichen des Randes: Etwas Eiweiß oder Eigelb.

Zutaten zur Füllung: Etwas $\frac{1}{2}$ kg Weintrauben, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen zu einem festen Kloß verarbeitet. Diesen rollt man auf dem Boden einer Springform ganz dünn aus und belegt auch den Rand der Form etwa bis zur Hälfte mit dem Teig. Den Rand bestreicht man mit etwas Eiweiß oder Eigelb, damit er beim Backen stehen bleibt. Dann bäckt man den Boden bei starker Hitze in 15—25 Minuten hellgelb.

Zubereitung des Gelees: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise nach Vorschrift auf und stellt sie bis zum eben beginnenden Gelieren kalt.

Den erkalteten Boden belegt man mit den abgestielten, mit einem Tuch abgeriebenen Weinbeeren und gießt darüber reichlich $\frac{3}{4}$ der eben zu gelieren beginnenden Götterspeise. Das übrige knappe Drittel schlägt man mit

dem Schneebeßen zu Schaum und spritzt mit diesem, wenn er fest geworden und das Gelee auf der Torte steif ist, eine kleine Randerzierung.

Anmerkung: Statt Weintrauben kann man auch reife Stachelbeeren verwenden. — Andere Obstsorten kann man ebenfalls auf diese Weise mit Dr. Oetker Götterpeise in der jeweiligen Geschmacksart bereiten.

Apfeltorte, gedeckt (siehe Abbildung 17). *

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1—1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel, etwa 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Wasser.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder ein Zuckerguß, hergestellt aus 75 g Puderzucker und 1 Eßlöffel heißem Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst 10 Minuten kalt zu stellen, dann rollt man die knappe Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform aus und backt den Teighoden 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze hellgelb. Hierauf legt man die Apfelsfüllung, streicht diese mit einem Löffel glatt und bedeckt die Apfelschicht mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel, formt aus dem Rest des Teiges eine Rolle und legt diese rings um die Torte. Die Oberfläche bestreicht man mit geschlagenem Eigelb und backt die Torte bei guter Mittelhitze noch 20—25 Minuten, oder man bestreicht die fertige Torte mit Zuckerguß.

Zubereitung der Füllung: Die geschälten, vom Gehäuse befreiten Äpfel werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit dem Zucker, Zimt, Korinthen und Wasser leicht gedünstet und zum Erkalten beiseite gestellt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte (siehe Abbildung 18).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem: 1 Päckchen Dr. Oetker Fruttina-Puddingpulver Zitronen-Geschmack, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 50 g Zucker, 2 Eßlöffel Apfelsinensaft, 1 Eiweiß.

Zum Bestreichen der Böden: Saft einer Apfelsine.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel Apfelsinensaft.

Zur Verzierung: 1—2 Apfelsinen.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebeßen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Kreams: Man bereitet aus dem Puddingpulver, Wasser und Zucker nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser genommen, eine Puddingmasse, rührt danach den Apfelsinensaft darunter und unterhebt den steifen Eierschnee.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, befeuchtet dieselben mit Apfelsinensaft, bestreicht 2 Scheiben mit dem Apfelsinenkrem, setzt die Torte zusammen, taucht die zur Verzierung zu verwendenden Apfelsinstückchen in den Guß, überstreicht die Oberfläche der Torte mit dem Apfelsinenguß, belegt danach die Torte mit den Apfelsinstückchen und läßt sie an der Luft abtrocknen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Apfelsinensaft zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte mit Mürbeteig.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Gläschen Dr. Oetker Bacöl Zitrone, 1 ganzes Ei, 100 g Butter.

Zutaten zum Krem: 4 dünnchalige Apfelsinen (das Stück etwa 100 g), $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 50—100 g Zucker, 2 Eier, 30 g Dr. Oetker „Gustin“, 4—5 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: 2 Apfelsinen, 50 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Bacöl und das ganze Ei und verrührt dies zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man nimmt $\frac{1}{3}$ davon ab, rollt den anderen Teil auf dem Boden einer Springform aus, rollt von dem zurückgehaltenen Teig mit den Händen eine fingerdicke Rolle, die man um den Boden legt, drückt mit Daumen und Zeigefinger an und backt