

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 Klob 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 Zitrone-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 Klob 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