

Zutaten zur Füllung: Etwa 150 g beliebige Marmelade.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Eigelb, 50 g Zucker und Vanillinzucker schlägt man mit der Schneerute bis zur fremartigen Beschaffenheit. Dann schlägt man das Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker zu steifem Schnee, zieht diesen vorsichtig mit der Schneerute unter die Eimasse, vermischt in derselben Weise das „Gustin“. Man gießt den Teig auf ein gefettetes Randblech, das mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt ist, und backt ihn 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze oben durch. Es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzukniffen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann.

Nach dem Backen wird das Gebäck auf ein gefettetes Papier gestürzt, das Pergamentpapier sofort entfernt, der Kuchen mit nicht allzusehr gesüßter Marmelade bestrichen, noch warm zu einer Rolle zusammengerollt und mit Puderzucker überstäubt. Man kann die Biskuitrolle warm als Nachtschisch geben oder auch kalt aufgeschnitten zu Tee oder Wein reichen.

Anmerkung: Eine andere Art zur Herstellung der Biskuitrolle siehe unter „Bismarckrolle“.

Frankfurter Kranz*) (siehe Abbildung 30).

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 150 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 50 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eier dazu, fügt das Zitronenöl und das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Man verrührt alles zu einem glatten Teig und gibt ihn in eine gefettete, ausgestreute Kranzkuchenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung des Kreams: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt den Vanillinzucker und das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

*) Lesen Sie unbedingt: „Butterkrem“ Seite 18.

Erkaltet schneidet man den Kuchen in 3 Scheiben, bestreicht dieselben mit dem Krem, setzt sie aufeinander und bestreicht auch die Oberfläche und Seiten des Kuchens damit. Dann bestreut man den Kranz mit abgezogenen, gehackten Mandeln, die man vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet hat.

Einfache Torte mit Apfelmus (siehe Abbildung 13).

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 1 kg Äpfel, etwas Wasser, etwa 60 g Zucker.

Zur Verzierung: ⅛ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“, „Gustin“ und Soßenpulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Apfelmuses: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Stücke geschnitten. Diese werden mit ganz wenig Wasser und etwa 60 g Zucker zu einem dicken Mus gekocht, welches man erkalten läßt.

Den erkalteten Boden schneidet man einmal durch, füllt mit Apfelmus, bestreicht auch die Oberfläche damit und verziert dann Rand und Oberfläche der Torte beliebig mit etwas steifer Schlagrahm.

Zubereitung der Verzierung: Der Schlagrahm wird mit einem Schneebesen ganz steif geschlagen und mit dem Vanillinzucker gewürzt.

Schneetorte.

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 250 g Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 2½ Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine.

Zum Rand: 25 g feiner Zucker, 5 g Kakao, einige Früchte zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“, „Gustin“ und Soßen-

pulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin so lange bei kleiner Flamme kochen, bis die Schale platzt. Dann nimmt man sie heraus, zieht die Schale ab und teilt das Fruchtfleisch in recht kleine Stücke. Man gibt diese (sehr weichen) Apfelstücke am besten in eine irdene Schüssel oder einen hohen Tontopf, fügt, wenn erkaltet, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Eiweiß hinzu und schlägt das Ganze mit einem Quirl oder einer Schneerute zu steifem Schaum (20—30 Minuten). Dann fügt man die eingeweichte, im Wasserbad aufgelöste Gelatine hinzu, läßt den Schnee kurze Zeit kalt stehen und streicht ihn vor dem Erstarren auf.

Man schneidet den Tortenboden einmal durch, füllt ihn etwa 1 cm dick mit dem Schnee, gibt den Rest desselben auf Oberfläche und Rand der Torte, verziert die Oberfläche mit einigen beliebigen Früchten und bestreut den Rand mit feinem Zucker, den man mit Kakao gemischt hat.

Anmerkung: Dieser Schnee schmeckt besonders gut mit frischen Erdbeeren oder gar Walderdbeeren hergestellt.

Bienenstich* (in Springform) (siehe Abbildung 32).

Zutaten zum Teig: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Badin“, 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Belag: 50—75 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 100 g Mandeln, 1 Eßlöffel Milch.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{5}$ Liter = 13 Eßlöffel Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack, 60 g Zucker, 50 g Butter, 20 g Kofosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker und Ei hinzu und gibt das mit dem „Badin“ gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Den Teig streicht man auf den Boden einer Springform, gibt darauf die etwas abgekühlte Belagmasse und backt den Kuchen etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Belages: Die Butter läßt man schmelzen, fügt alle anderen Zutaten hinzu (die Mandeln abgezogen, halb gemahlen und halb gehackt), läßt alles einmal durchkochen und etwas abkühlen.

*) Lesen Sie unbedingt: „Butterkem“ Seite 18.

Tafel V Torten



17. Apfeltorte, gedeckt
Rezept Seite 26



18. Apfelsinentorte
Rezept Seite 26



19. Erdbeertorte mit Gitter
Rezept Seite 28



20. Buttercremetorte
Rezept Seite 30