

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: „Butterkern“ 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

Tafel VIII Torten



29. Bismarckeiche
Rezept Seite 43



30. Frankfurter Kranz
Rezept Seite 44



31. Zweifruchtort
Rezept Seite 23



32. Bienenstich in Springform
Rezept Seite 46

Will man den Kuchen füllen, so schneidet man ihn nach dem Backen einmal durch und bestreicht mit Butterkrem.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab und rührt damit das Soßenpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt den Pudding etwa 1 Minute kochen, rührt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erfalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Anmerkung: Dieser Kuchen wird besonders schön im „Küchenwunder“. Man braucht dann aber zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Prise Salz, 5–7 Eßlöffel Milch.

Kleingebäck.

gn 4. Haferflockenplätzchen (Matronenart). 3. Aug. 44.

Zutaten: 250 g Haferflocken, 200 g Butter, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1–2 Eier.

Zubereitung: Die Haferflocken gibt man in eine Schüssel und gießt darüber die zerlassene, kochend heiße Butter, damit die Flocken gebrüht werden, verrührt sie gut und läßt auf Handwärme erkalten. Dann fügt man das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und allmählich Zucker und Vanillinzucker. Man erhält einen etwas krümeligen Teig, den man durch die Zugabe des Eies wieder glattrührt. Mit dem Teelöffel werden kleine Häufchen in größerem Abstand (da der Teig sehr zerläuft) auf ein gefettetes, bemehltes Blech gesetzt. Man backt dieselben bei starker Hitze 15–20 Minuten goldgelb.

Teegebäck oder Keks.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 175 g Butter.

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, Gewürz, die ganzen Eier und das Wasser und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem