

Punschkränzchen.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g feiner Zucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 125 g Butter, 125 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1½ Eßlöffel heißes 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, Backöl, Rum-Aroma und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die mit der Schale geriebenen Mandeln (am besten zweimal durch die Mühle geben) darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man formt aus dem Teig fingerdicke Röllchen, die man auf einem gesäuberten Blech zu Kränzchen zusammenlegt, bestreicht diese mit dem zerquirten Ei und backt sie bei starker Hitze in 10—15 Minuten goldgelb. Erkalten bestreicht man die Kränzchen mit einem Rum-Guß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Wer den Guß gefärbt liebt, löst in den 1½ Eßlöffeln heißem Wasser ein kleines Stückchen rote Dr. Oetker Regina-Gelatine auf (je nach Wunsch der Färbung) und gibt dann das Wasser durch ein feines Haarsieb zu dem Puderzucker.

Mandelstangen.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 6—7 Eßlöffel Milch, 125 g Butter, 100 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 15 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, rollt ihn ¼ cm dick aus, schneidet fingerbreite und -lange Streifen daraus, bestreicht diese mit Eigelb und streut abgezogene, geriebene Mandeln darauf. Man backt die Mandelstangen bei starker Hitze in 15—20 Minuten goldgelb und reicht sie zu Wein oder Tee.

Anmerkung: Die Verarbeitung ist die gleiche wie bei Salzstangen Seite 56.

Terrassen (siehe Abbildung 41).

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 80 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 180 g Butter.

Zum Bestreichen der Plätzchen: 100 g Himbeer-Marmelade oder Konfitüre.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zum Verzieren: Einige halbierte Kirschen oder Geleestückchen.

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 und darauf in kleinen Stückchen die kalt gestellte, harte Butter. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig markstückdicke aus, sticht mit drei- oder viererlei Größen von gezackten Ausstechformen Scheibchen aus und backt diese auf gut gesäubertem Blech bei starker Hitze in 10—15 Minuten hellgelb. Man setzt dann immer 3—4 Scheibchen, die kleineren nach oben mit dazwischen gestrichener Marmelade oder Konfitüre übereinander, bestäubt sie mit Puderzucker, gibt auf das oberste ein klein wenig Marmelade und legt darauf eine halbe Kirsche oder ein Stückchen Gelee.

Anmerkung: Die Masse ergibt 20—22 Terrassen.

Heidesand. *

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 375 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Die Butter wird stark gebräunt und zum Erstarren kalt gestellt, dann fügt man Zucker und Vanillinzucker hinzu und läßt die Butter-Zucker-Masse möglichst hart werden, ehe man dieselbe mit dem Mehl, das man mit dem „Bacfin“ gemischt und gesiebt hat, gut durcharbeitet. Den Teig rollt man in talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt, damit sie erhärten. Am andern Tage schneidet man die Rollen in ½ cm dicke Scheiben und backt diese auf einem gesäuberten Blech bei leichter Hitze ¼—½ Stunde.

Anmerkung: Zu diesem Gebäck kann nur gute Butter verwendet werden (nicht Margarine). Es ist als feines Gebäck zum Wein zu empfehlen.

Blätterteig mit Quark (Topfen). *

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 250 g Quark (Topfen), 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 150—200 g Marmelade.

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 den Quark, und pflückt da hinein die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen. Sie wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, den man am besten über Nacht stehen läßt. Am nächsten Morgen rollt man den Teig dünn aus, schlägt ihn übereinander, verfährt in gleicher