

## Osterküsse.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 4 Eigelb, 125 g Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, 200 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack,  $\frac{1}{16}$  Liter Milch (etwa 4 Eßlöffel).

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwa 3 Teelöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker und Geschmackszutaten langsam hinzugegeben und abwechselnd das mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl, Puddingpulver und die Milch untergerührt. Man füllt die Masse in kleine gefettete Förmchen etwa halb voll und backt sie bei guter Mittelhitze goldgelb (etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde Backzeit). Erfaltet überzieht man sie mit Zitronen-Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt langsam den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

## Baisers (Resteverwendung von Eiweiß).

Zutaten: 4 Eiweiß, 200 g feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen; dann unterhebt man vorsichtig Zucker und Vanillinzucker und setzt von der gut vermengten Masse kleine Häufchen auf ein leicht gefettetes oder gewachstes, mit Mehl bestäubtes Blech. Man backt die Baisers bei schwacher Hitze langsam in  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde hellgelb. Sie sind gar, wenn sie sich trocken anfühlen und innen nicht mehr weich sind.

Zur Herstellung von

## Schokoladen-Baisers

verfährt man nach obiger Vorschrift, gibt aber noch 20 g Kakao zu der geschlagenen Masse. Nach Belieben kann man in diesem Fall an Stelle von 200 g Zucker 250 g nehmen.

## Eierscheckchen.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 25 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Eigelb, 80 g Butter.

Zutaten zur Füllung:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 15 g Butter, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 3—4 Eier, 50 g abgezogene Mandeln, 50 g Korinthen.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl wird auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Eigelb und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und belegt damit Rand und Boden gesäuberter Förmchen.

Zubereitung der Füllung: Die Hälfte der Milch bringt man mit der Butter zum Kochen, verquirlt in dem Rest der Milch das „Gustin“ und gibt die Anrührmasse unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt so lange kochen, bis sich die Masse gut von Topf und Kochlöffel löst, nimmt vom Feuer, gibt Zucker, Gewürz und Salz dazu und rührt die Eigelbe nach und nach vorsichtig unter die wenig erkaltete Masse. Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee mit den Mandelstiften und Korinthen, füllt die Masse in die mit Müsbeteig ausgelegten Förmchen  $\frac{3}{4}$  voll und backt sie sehr vorsichtig bei guter Mittelhitze  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde. Erfaltet bestäubt man die Oberfläche mit Puderzucker.

## Liebesknochen (Eclairs) (siehe Abbildung 44).

Zutaten zum Teig:  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 50 g Butter (Margarine), 150 g Weizenmehl, 4—5 Eier, 3 g (1 gestrichener Teelöffel) Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 3 Blatt Dr. Oetker „Regina“-Gelatine, weiß.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 15 g Kakao, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Man bringt Wasser und Butter, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen. Dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, schüttet das gesiebte Mehl auf einmal hinein, rührt es zu einem glatten Kloß und erhitzt diesen unter Rühren noch eine Minute. Den heißen Kloß gibt man in eine Schüssel und rührt nach und nach die Eier darunter; hat der Teig Glanz, erübrigt sich weitere Eizugabe. In den erkalteten Teig gibt man das Backpulver und füllt ihn in einen Spritzbeutel. Für jeden einzelnen Liebesknochen spritzt man auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech 2 fingerlange Streifen dicht nebeneinander und setzt einen dritten darauf.

Backzeit: 20—25 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen werden die Liebesknochen sofort aufgeschnitten.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit den Inhalt der beiden Päckchen an. Die übrige Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen. Man nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Soßenpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male auf-