

Eberswalder Spritzfuchen*) (siehe Abbildung 45). *

Zutaten zum Teig: $\frac{1}{5}$ Liter Wasser, 100 g Butter, 200 g Weizenmehl, 4 Eier, 25 g Zucker, 1 schwach gehäufter Teelöffel Dr. Oetker „Bacfin“ = etwa 4 g gemischt mit etwas Salz und 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zum Ausbacken: Etwa 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Bacöl Zitrone, ungefähr 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, schüttet unter ständigem Rühren das Mehl hinzu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich als dicker Kloß vom Topfe löst (es darf sich aber kein Fett absetzen). Dann gibt man ein ganzes Ei hinzu, verrührt dieses tüchtig, gibt in die erkaltete Masse unter jedesmaligem Verrühren die anderen ganzen Eier, sowie die anderen Zutaten und rührt sie zu einem glatten Teig. Man füllt den Teig in einen Spritzbeutel und spritzt auf ein in heißes Backfett getauchtes Pergamentpapier Kränze, die man langsam in das Backfett gleiten läßt und goldbraun backt. Man nimmt die Kränze mit einem Hölzchen oder einer Spindnadel heraus, läßt das Fett gut abtropfen und überzieht sie auf einer Seite mit Zitronen-Zuckerguß.

Zubereitung des Zitronen-Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Bacöl Zitrone und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Muhenmandeln*).

Teig: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 3—4 Tropfen Dr. Oetker Bacöl Bittermandel, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 6 g (2 gestrichene Teelöffel) Dr. Oetker „Bacfin“.

Die Butter wird zerlassen und wieder abgekühlt. Dann rührt man nach und nach den Zucker, die Eier und die Gewürze dazu. Man gibt von dem mit „Bacfin“ gemischten und gesiebten Mehl so viel darunter, daß ein fester Brei entsteht. Das übrige Mehl gibt man auf ein Backbrett (Tischplatte), darauf den Brei und verarbeitet ihn zu einem glatten Teig. Man rollt ihn etwa 1 cm dick aus, sticht Muhenmandeln aus, gibt sie in siedendes Fett und backt sie goldgelb. Die heißen Muhenmandeln werden in feinem Zucker gewälzt.

Quark-Pfannfuchen*) (Topfen-Krapfen).

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 1 Eigelb, 250 g Quark (Topfen), 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

*) Lesen Sie unbedingt: „Settgebadesnes“ (Allgemeines) Seite 63.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zur Füllung: 150 g Marmelade oder Konfitüre.

Zutaten zum Ausbacken: 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg oder 500 g Kokosfett und 250 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz, die ganzen Eier und das Eigelb hinzu, gibt den durch ein Haarsieb gedrückten Quark und zuletzt das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl dazu. Man verknetet alles zu einem glatten Teig, rollt denselben auf einem mit Mehl bestäubten Brett $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ cm dünn aus, sticht runde Plättchen ab (etwa 6 cm im Durchmesser), bestreicht einen Teil der Plättchen am Rande mit Eiweiß, gibt in deren Mitte etwas Marmelade und legt ein unbestrichenes Plättchen darauf. Letzteres muß über die Ränder des unteren gezogen und fest angedrückt werden. Die Pfannfuchen werden schwimmend im siedenden Fett auf beiden Seiten hellbraun gebacken, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf Fließpapier oder ein Sieb zum Abtropfen gelegt und nachher mit Puderzucker bestäubt.

Hobelspäne*) (Räderfuchen, siehe Abbildung 46).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Bacöl Zitrone, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 3 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Ausbacken: 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg, oder 500 g Kokosfett und 250 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

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, Bacöl, Rum-Aroma und die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten von der Mitte aus und pflückt dann in die weiche Masse die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt diesen messerrückendick aus und schneidet 8—10 cm lange und $2\frac{1}{2}$ cm breite Streifen daraus (am besten rädelt man mit dem Kuchenrädchen), schneidet in die Mitte einen Schlitz und zieht das eine Ende einmal durch. Man backt die Hobelspäne in siedendem Fett auf beiden Seiten goldbraun, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf ein Fließpapier oder Sieb zum Abtropfen und bestäubt sie mit Puderzucker.

*) Lesen Sie unbedingt: „Settgebadesnes“ (Allgemeines) Seite 63.