

Dr. Oetker „Gustin“

ist ein Nahrungsmittel von vielseitiger Verwendbarkeit, das in jeder Küche unentbehrlich ist. Dieser feinste Mais-Stärke-Puder dient zur Herstellung von Süßspeisen, Krems und Suppen, zum Sämigmachen von Soßen jeder Art und zum Backen vieler feiner Gebäcke, wie Biskuitkuchen, Sandtorten usw., ebenso zum Andicken von Obstbelag.

Die mit „Gustin“ bereiteten Speisen sind nicht nur äußerst nahrhaft und wohlschmeckend, sondern auch sehr bekömmlich, leicht verdaulich und somit für die Kinder- und Krankenkost wie geschaffen.

Milchbrei für Kinder.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel = 25 g Zucker, 3 gehäufte Eßlöffel = etwa 60 g Dr. Oetker „Gustin“, 6 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Die Milch läßt man mit dem Zucker und etwas Salz kochen, unterdes rührt man das „Gustin“ mit dem kalten Wasser glatt, gibt es vorsichtig in die kochende Milch und läßt die Masse unter öfterem Umrühren gut durchkochen.

Kinderspeise.

Eine Porzellanschüssel legt man am Boden dicht mit kleinen Zwiebäcken oder einfachem Keks aus und schüttet auf diese ein beliebiges Obstkompott, je nach der Jahreszeit. $\frac{1}{2}$ Liter Milch bringt man mit etwa 50 g Zucker, einer Prise Salz und wenig feinem Zimt zum Kochen, rührt 35 g angerührtes Dr. Oetker „Gustin“ daran, kocht einen dicken Brei davon und schüttet ihn über das Obst. Nach dem Erkalten streut man vor dem Auftragen Zucker und Zimt über den Brei.

Schneebrei.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, etwas Salz, 1 Eßlöffel = 25 g Zucker, 2 gehäufte Eßlöffel = etwa 40 g Dr. Oetker „Gustin“, 4 Eßlöffel Wasser, 2 Eiweiß.

Zubereitung: Die Milch bringt man mit etwas Salz und dem Zucker zum Kochen, gibt das mit kaltem Wasser angerührte „Gustin“ hinzu und läßt nochmals aufkochen. Nun zieht man den steif geschlagenen Eierschnee unter den Brei und läßt ihn unter stetem Schlagen bis zum Kochen kommen. Sobald der Brei steigt, nimmt man ihn vom Feuer und reicht ihn warm mit Zucker bestreut.

Milchkaltschale.

Zutaten: 25 g Dr. Oetker „Gustin“, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 1 Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, etwas feiner Zimt.

Zubereitung: Das „Gustin“ rührt man mit etwas kaltem Wasser und den beiden Eigelben an; unterdes läßt man die Milch, den Rest des Wassers, Zucker und Vanillinzucker aufkochen, gibt die Anrührmasse hinzu und läßt unter Rühren noch einigemal aufkochen. Die fertige Kaltschale gießt man in eine Terrine, setzt von dem Eiweißschnee kleine Klößchen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie erkalten.

Buttermilchsuppe mit „Gustin“.

Zutaten: $\frac{2}{3}$ Liter Buttermilch, $\frac{1}{3}$ Liter süße Milch, das Abgeriebene und etwas Saft einer Zitrone, 1 ganzes Ei, Zucker nach Geschmack (etwa 3 Eßlöffel = 75 g), 30 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zubereitung: Alle Zutaten werden kalt verrührt und unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt die Suppe gut durchkochen, nimmt sie vom Feuer und kann sie mit Schneeklößchen reichen.

Weinsuppe.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Schale von 1 Zitrone, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Liter Weiß- oder Apfelwein, 30 g Dr. Oetker „Gustin“, 4 Eßlöffel Wasser, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Wasser, 2 Eiweiß.

Zubereitung: Man bringt das Wasser mit der Zitronenschale und dem Zucker zum Kochen, fügt den Wein hinzu und läßt das Ganze wieder bis zum Kochen kommen. Dann nimmt man es vom Feuer, gibt das mit dem Wasser angerührte „Gustin“ unter ständigem Rühren hinzu und läßt die Suppe gut durchkochen. Man gibt sie auf die mit Wasser verquirlten Eigelbe und rührt dabei kräftig. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und setzt kleine Klöße davon auf die Suppe. Man kann sie nach Belieben mit etwas Zimt überstäuben oder den Eierschnee mit etwas Dr. Oetker Vanillinzucker würzen.

Stachelbeerkaltschale.

Zutaten: 500 g nicht ganz reife Stachelbeeren, Zucker nach Geschmack (etwa 125—150 g), $1\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 25—30 g Dr. Oetker „Gustin“, einige Tropfen Dr. Oetker Badöl Zitrone.

Zubereitung: Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gut gewaschen und mit Zucker und Wasser, von dem man etwa 4 Eßlöffel zum Anrühren des „Gustin“ abgenommen hat, gekocht, bis sie soeben zu plätzen beginnen. Dann unterrührt man das verquirlte „Gustin“, läßt die Suppe gut durchkochen und schmeckt sie mit einigen Tropfen Badöl Zitrone ab. Wenn nötig, muß man sie noch etwas nachsüßen. Die Suppe