

wird kalt gestellt und öfter umgerührt, damit sich keine Haut bildet. Man reicht sie als Kaltschale mit oder ohne Einlage. Als Einlage eignen sich Suppenmafronen oder Schneeflößchen.

Kremsuppe mit Blumenkohl.

Zutaten: 1 kleiner Kopf Blumenkohl, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 30 g Dr. Oetker „Gustin“, 4 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne, etwas Muskatnuß.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird gepuht, in kleine Stückchen zerteilt und eine Zeitlang in Essigwasser gelegt. Dann kocht man ihn in Salzwasser gar, nimmt den Topf vom Feuer und fügt unter ständigem Rühren das mit dem Wasser angerührte „Gustin“ hinzu. Die Suppe muß danach gut durchkochen, dann gießt man sie unter ständigem Rühren auf das mit der Sahne verquirlte Eigelb und schmeckt sie zum Schluß mit etwas abgeriebener Muskatnuß ab.

Johannisbeerspeise.

Zutaten: 500 g Johannisbeeren, etwa 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 30 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden gewaschen und von den Stielen befreit. Den Zucker läßt man mit einem Teil des Wassers aufkochen, gibt die Beeren hinzu, dämpft sie gar und unterrührt das mit dem Rest des Wassers verquirlte „Gustin“. Man läßt die Speise gut durchkochen und füllt sie in eine Glasschale. Erfaltet reicht man sie mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Statt Johannisbeeren kann man auch Kirschen, Himbeeren oder Stachelbeeren oder gemischte Früchte verwenden.

Bettelmann.

Zutaten: 3 Milchbrötchen, 50 g Butter, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, 12 g = etwa 1 schwach gehäufter Eßlöffel Dr. Oetker „Gustin“.

Zubereitung: Die Milchbrötchen schneidet man in Scheiben, legt sie auf einen mit Butter bestrichenen Teller, bestreut sie mit Zucker, Vanillinzucker und gießt die Milch, welche mit dem Ei und „Gustin“ verquirlt ist, derart über die Scheiben, daß sie überall etwas angefeuchtet sind; danach stellt man den Teller in den Backofen, bis die Scheiben obenauf gelb gebacken sind. Ein beliebiger, leicht herzustellender Nachtiß für Kinder.

Pudding-Speisen.

Die wichtigste Aufgabe der Hausfrau ist, die tägliche Kost für die Familie abwechslungsreich und nahrhaft zu gestalten. Da helfen nun in ausgezeichneter Weise Dr. Oetker Puddingpulver. Nach einfachsten Rezepten, schnell und billig lassen sich damit ebenso bekömmliche wie wohlschmeckende Nachspeisen herstellen.

Für Kinder sind Dr. Oetker Puddingpulver mit ihrem Gehalt an wichtigen Nährsalzen eine höchst schätzenswerte Bereicherung der täglichen Kost, besonders, wenn sie die Milch nicht gern nehmen oder nicht gut vertragen. Man sollte ihnen deshalb jeden Morgen an Stelle von Getränken eine Vanille- oder Schokoladensuppe geben. Sie läßt sich in wenigen Minuten und mit geringen Kosten mit Dr. Oetker Puddingpulver herstellen, wird stets gern genommen und ist außerordentlich bekömmlich. (Bereitungsanweisung siehe Seite 78—84.) Ein Pudding zum Abend gewährleistet infolge seiner leichten Verdaulichkeit ruhigen Schlaf.

Auch für Erwachsene ist eine der angenehmsten Formen, Milch zu genießen, ein Oetker-Pudding. Puddinge bringen die von der Wissenschaft als nötig erwiesene Abwechslung in die Speisenfolge, regen die Verdauung an und bewirken dadurch eine bessere Ausnutzung der Speisen, wodurch selbst wenig reichhaltige Mahlzeiten genügend Sättigungswert gewinnen.

Eine besonders hübsche Form, Dr. Oetker Puddinge anzurichten, zeigt Tafel XII.

Ausgezeichnet sind besonders für Besuchs- und Festtage:

- Dr. Oetker Schokoladenspeise,
- Dr. Oetker „Gala“-Puddingpulver,
- Dr. Oetker Rum- oder Arrak-Puddingpulver,
- Dr. Oetker Matronen-Puddingpulver,
- Dr. Oetker Mandelkern-Puddingpulver.

Doch auch die übrigen Puddingpulver:

- Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-, Mandel-, Zitrone-, Himbeer-, Erdbeer-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver Sahne-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver Karamel-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver Schokolade-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver mit Schokoladenstreusel,

Dr. Oetker Mandella-Puddingpulver,

Dr. Oetker Struttina-Puddingpulver Zitrone-, Pfirsich-, Himbeer-Geschmack,

Dr. Oetker Rote Grütze Grieß,

Dr. Oetker Rote Grütze Sago,

Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker,

Dr. Oetker Geleepulver ohne Zucker

erfreuen sich großer Beliebtheit, besonders, wenn zu den Speisen die jeweils entsprechende Soße, bereitet mit

Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-, Apfelsine- oder Himbeer-Geschmack, gereicht wird.

Mancher glaubt auch heute noch, Puddinge seien ausgesprochene Sommer-speisen. Wie falsch! Gerade im Winter, wenn frisches Gemüse wenig zu haben und teuer ist, bieten Dr. Oetker Pudding-Speisen eine wertvolle, billige und nahrhafte Ergänzung des täglichen Tisches. Deshalb soll man

auch im Winter viel Pudding-Speisen genießen.

Beliebte Puddingrezepte.

Die Bereitung aller Dr. Oetker-Puddinge ist an sich sehr einfach, doch ist es wichtig, sich genau an die Bereitungsvorschriften zu halten. Insbesondere soll man stets die angegebenen Mengen Flüssigkeit und Zucker und die genannten Kochzeiten genau einhalten.

Fruchtpudding.

Den Boden einer Glasschale belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren usw. Auf die Früchte gibt man noch warm den nach der Gebrauchsanweisung hergestellten Mandel- oder Vanille-Pudding.

Man kann an Stelle von gekochtem Obst auch eingemachtes Obst in beliebiger Zusammenstellung nehmen, den Vanille- bzw. Mandel-Pudding mit einem Eigelb abrühren, das Eiweiß mit etwas Vanillinzucker zu Schnee schlagen und diesen über den fertigen Pudding streichen. (Tutti-Strutti-Pudding.)

Ambrosia.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker Makronen-Puddingpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 g Zucker; 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Johannisbeer-Geschmack, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Schokoladenpudding mit Rumfüllung.

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 g Zucker.

Zutaten zur Füllung: 25 g Zwieback (2—3 Stück) oder Kuchenreste, 25 g Mandeln, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zubereitung des Puddings: Man kocht nach angegebener Vorschrift (2 Minuten) einen Schokoladenpudding, gießt eine dünne Schicht in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gibt darauf etwas von der Füllung und schichtet abwechselnd Pudding und Füllung, bis beides aufgebraucht ist, obenauf muß Schokoladenspeise sein. Die erkaltete Speise kann man stürzen und mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack, reichen.

Zubereitung der Füllung: Die Zwiebacke und die nicht abgezogenen Mandeln werden fein gerieben und mit dem Rum-Aroma sehr gut vermischt.

Vanille-Suppe (für 2 Kinder).

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 2—3 Eßlöffel Milch oder Wasser, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 20 g Zucker, etwas Salz.

Zubereitung: Das Puddingpulver rührt man mit Milch oder Wasser glatt an und läßt einige Minuten stehen. Während dieser Zeit bringt man die Milch mit Zucker und Salz zum Kochen, nimmt vom Feuer, gießt langsam die angerührte Masse unter ständigem Rühren in die heiße Milch und läßt nochmals aufkochen.

Wer gesüßte Vanille-Milchsuppen im Geschmack nicht liebt, kann an Stelle des Zuckers die Suppe nur mit etwas Salz würzen.

Schokoladenuppe (für 2 Kinder)

bereitet man auf die gleiche Weise aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{3}$ Päckchen Dr. Oetker Gala-Puddingpulver, 25—30 g Zucker, einer Prise Salz.

Man kann beide Suppen mit dem Schnee von 1 Eiweiß verfeinern. Die Suppen sind als Morgen- oder Abendessen für Kinder ganz besonders zu empfehlen.

Apfelsinen-Krem.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1—2 Eier (nach Belieben), 75—100 g Zucker (je nach Süße der Apfelsinen), 2 mittelgroße Apfelsinen.

Zur Verzierung: Eine kleine Apfelsine.

Zubereitung: Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und verquirlt damit das Puddingpulver und Eigelb. Indessen läßt man die übrige