

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

Zubereitung: Von der Hälfte des Puddingpulvers kocht man nach Vorschrift einen Makronen-Pudding, den man in eine Glasschale gibt. Ist der Pudding fest, gibt man darauf die Hälfte der nach Gebrauchsanweisung hergestellten, bereits halb erstarrten Johannisbeer-Götterspeise, läßt diese völlig erstarren, kocht noch einen halben Makronen-Pudding, gibt diesen kalt gerührt auf die steife Geleeschicht und füllt die zweite Hälfte Johannisbeer-Götterspeise als oberste Schicht darauf. Zuvor schlägt man sie, sobald sie anfängt zu erstarren, mit dem Schneebesen zu steifem Schaum. Obenauf verziert man mit Makronen.

Anmerkung: Die Speise schmeckt besonders gut, wenn man sie 1—2 Stunden auf Eis stellen kann.

### Krem-Speisen

mit Dr. Oetker Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitrone- oder Sahne-Geschmack) bereitet man entsprechend der Gebrauchsanweisung mit dem Unterschied, daß man  $\frac{3}{4}$  Liter Milch nimmt (anstatt  $\frac{1}{2}$  Liter) und unter die fertig gekochte Masse den Schnee von 1—2 Eiern schlägt. Man füllt den Krem in eine Glasschale und reicht ihn mit Fruchtjuft, Apfelsinen- oder Himbeer-Soße, kleinen Makronen oder eingemachten Früchten. Es empfiehlt sich, den Krem 2—3 Stunden vor dem Gebrauch zu bereiten und dann recht kalt zu stellen.

### Vanille-Äpfel

(für 8—10 Personen, besonders für Kinder).

Zutaten: 1 kg kleine, möglichst gleich große Äpfel,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Stückchen Zimt, 10—15 süße Mandeln; 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,  $\frac{3}{4}$  Liter Milch, 50 g Zucker, 35 g Korinthen.

Zubereitung: Man schält die Äpfel, sticht das Kerngehäuse aus, so daß die Äpfel ganz bleiben, schmort sie weich in  $\frac{1}{4}$  Liter kochendem Wasser mit Zucker, Vanillinzucker und Zimt, läßt sie abtropfen, spickt sie mit Mandelstückchen und gibt sie in eine Glasschale.

Von dem Puddingpulver bereitet man nach Vorschrift einen Krem, nimmt aber statt  $\frac{1}{2}$  Liter Milch  $\frac{3}{4}$  Liter, so daß die Speise nicht ganz steif wird. Man gibt dann die gut gewaschenen Korinthen dazu, schlägt den Krem, bis er etwas erkaltet ist, und gießt ihn dann über die Äpfel.

Man kann aus denselben Zutaten auch Portionen anrichten, schneidet dann die Äpfel etwa in 1—1 $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben, schmort sie, bestreut sie mit einer Messerspitze Dr. Oetker Vanillinzucker und legt sie einzeln auf Glassteller. Den erkalteten Krem gibt man darüber.

Aus 2 mittelgroßen Äpfeln schneidet man etwa 6 Scheiben und braucht hierfür Krem von  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

## Tafel IX Kleingebäcke



33. Apfeltaschen  
Rezept Seite 52



34. S-Kuchen  
Rezept Seite 49



35. Fruchtplätzchen  
Rezept Seite 49



36. Obsttörtchen  
Rezept Seite 50



37. Rumtörtchen  
Rezept Seite 51



38. Ananastörtchen  
Rezept Seite 51