Torten und Tortengebäcke.

Allgemeines.

Sämtlichen Tortenrezepten liegt eine Springform von 24—26 cm Durchmesser zugrunde.

Die Tortenformen werden bei Knet-Teigen gar nicht und sonst nur am Boden leicht gefettet. Der Boden der Springform wird mit weißem Papier ausgelegt, der Teig darauf gegeben und glatt gestrichen; es ist auch darauf zu achten, daß Biskuitteige sofort gebacken werden, damit der Eierschnee nicht zergeht, und die Form beim Backen ganz waagerecht steht. **Den fertigen Boden löst man mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form und stürzt ihn am besten sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf einen mit Papier belegten Kuchenrost oder Backbrett, damit sich entstandene Wölbungen einziehen. Man zieht nun das Papier ab und verwendet den Boden der Torte als Oberfläche, die nach den gegebenen Vorschriften dann verziert wird.**

Sollte die erkaltete Torte noch gewölbt sein, so schneidet man die Wölbungen in dünnen Scheiben ab, bestreicht diese mit etwas Füllung und legt sie innerhalb der Torte auf. Zur Füllung der Torte muß dieselbe in 2 oder 3 Scheiben geteilt werden, dazu bedient man sich eines großen scharfen, flachen Messers. Man hält die Torte mit der linken Hand fest und schneidet mit der anderen Hand ringsherum ein, dreht die Torte ständig etwas mit der linken Hand und schneidet so lange, bis die Scheibe losgelöst ist. Wenn kein passendes Messer zur Verfügung steht, kann man auch einen Zwirnsfaden benutzen. Man schneidet die Torte in der gewünschten Höhe ringsherum ein Stückchen ein, legt den Faden in den Einschnitt, überkreuzt die beiden Enden und zieht sie durch den Tortenboden.

Bei fertig hergestellten Butterkremtorten benutzt man zum Aufschneiden ein in kaltes Wasser getauchtes Messer, damit der Krem beim Schneiden glatt bleibt.

Butterkrem.

Bei der Herstellung von Butterkrem ist gute, möglichst ungesalzene Butter der Margarine vorzuziehen, da der Krem sich mit Butter besser arbeiten läßt (er gerinnt nicht so leicht), außerdem im Geschmack gewinnt und ein glatteres Aussehen erzielt wird. **An heißen Tagen empfiehlt es sich, die Butter zu kühlen und den Krem am zweckmäßigsten in einem kühlen Raum herzustellen. Auch ist zu beachten, daß man stets frische Milch für die Puddingmasse verwendet.** Hellen Butterkrem kann man nach Wunsch mit etwas im Wasserbad aufgelöster Dr. Oetker roter Regina-Gelatine oder mit 1 bis 1½ Eßlöffel Kakao (= 10—15 g) dunkel färben. Butterkrem, ohne

Fruchtsaftzusatz, kann man auch durch Hinzufügung von 1 Fläschchen Dr. Oetker Arrak- oder Rum-Aroma aromatisieren.

Ein geronnener Krem wird durch leichtes Überdampfhalten und kräftiges Schlagen oder nochmaliges Verarbeiten mit etwas zerlassener Butter oder verflüssigtem Kokosfett (etwa 50 g) wieder glatt.

Grundrezept für Butterkrem.

Zutaten: 175—200 g Butter, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitrone-, Rum-, Arrak-, Sahne-Geschmack oder Schokoladen- oder Gala-Puddingpulver), ½ Liter Milch, 100 g Zucker (für Schokoladen-Puddinge 150 g), 50 g Kokosfett nach Belieben.

Herstellung des Butterkrems: Man kocht zunächst den Pudding nach der Gebrauchsanweisung, nimmt jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch. Dabei ist zu beachten, daß frische Milch verwendet wird, da Milch vom Tage vorher oft nicht mehr einwandfrei ist, auch wenn dieses äußerlich nicht in Erscheinung tritt. Ein nicht einwandfreier Pudding kann das Mißlingen des Krems verursachen. Während des Erkaltens wird der Pudding häufig umgerührt, damit er keine Haut bekommt und in seiner Beschaffenheit geschmeidig bleibt. Will man Kokosfett verwenden, so rührt man es in den heißen Pudding.

Die Butter wird mit einem Rührlöffel schaumig gerührt und der Pudding, der dieselbe Temperatur wie die Butter haben muß, löffelweise mit einer Schneerute darunter gerührt. Es wird jeweils vorsichtig solange gerührt, bis Butter und Puddingmasse gut miteinander gemischt sind. Erst dann wird der nächste Löffel Pudding hinzugefügt. Zu starkes und schnelles Rühren ist nicht gut und kann ein Gerinnen verursachen.

Da Mokka-Butterkrem leichter gerinnt als anderer Krem, ist es vorteilhaft, mit der Buttermenge nicht zu sparen und die Höchstmenge Butter, mindestens 200 g, zu nehmen.

Zuckerguß.

Zuckerguß ist zum Überzug von Torten und Kleingebäck gebrauchsfähig, wenn er ganz glatt verrührt und so dick ist, daß man Ringe mit demselben beschreiben kann, die nicht sofort wieder zerlaufen dürfen (man nimmt zu dem Zweck etwas Zuckerguß auf einen Teelöffel und läßt ihn kreisförmig in die Hauptmasse rinnen).

Einen **glänzenden** Zuckerguß erzielt man durch Anrühren des Puderzuckers mit Zitronensaft statt Wasser. Man kann auch zum Wasser einige Tropfen Essigessenz hinzufügen. Torten, die mit einem reinen Zucker- oder Rum-Guß überzogen werden sollen, bei denen man also keinen Zitronensaft

oder Essigessenz zum Guß verwenden kann, bestreicht man am besten erst ganz dünn mit etwas Marmelade, ehe man den Guß darüber gibt. Auf diese Weise erzielt man auch ein glänzendes Aussehen.

Einen **glänzenden** Schokoladenguß gewinnt man durch Hinzufügen von einem Teelöffel bis einem Eßlöffel aufgelöstem Kokosfett.

Verzierung der Torten.

Der Wunsch einer jeden Hausfrau ist es, die selbstangefertigten Gebäcke auch recht schön zu verzieren. Es ist dies leichter, als die meisten glauben. Man bedient sich dazu des Spritzbeutels mit Spritztülle oder einer Papiertüte.

Ersterer besteht aus einem spitzen Beutel aus festem, möglichst wasserdichten Stoff, dessen gesäumte Öffnungen oben etwa 35 cm, unten 5 cm Umfang haben. Die Höhe ist ungefähr 25 cm. In die untere Öffnung wird die Spritztülle eingeschoben, und zwar je nach Wunsch die glatte oder die Sterntülle. In der Regel ist die Sterntülle zu empfehlen, da die Verzierungen mit dieser wirkungsvoller werden.

Man füllt den Butterkrem in den Spritzbeutel, hält mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand oben fest zu und drückt mit dem Handteller nach Bedarf den Krem durch die Tülle, während Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Spitze des Beutels führen (siehe Bild Spritzbeutel-Haltung).

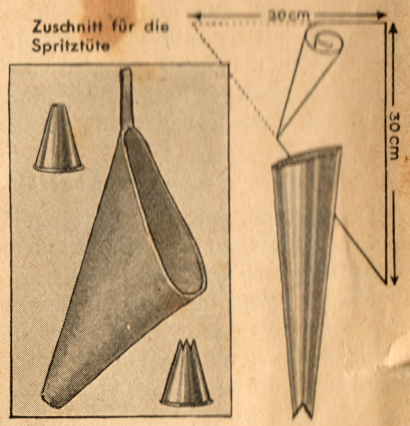
Wer keinen Spritzbeutel zur Verfügung hat, kann sich aus Pergamentpapier eine Tüte drehen, schneidet die Spitze ab und setzt in diesem Falle eine Tülle auf. Dabei muß man beim Spritzen die Tülle gut festhalten, damit sie nicht herunterfällt. Man kann auch ohne Tülle spritzen, wenn man die Spitze nach beiden Seiten abschrägt (siehe Bild).

Die einfachsten Verzierungen stellt man durch Spritzen von Sternchen her (siehe Abb. 1). Dazu hält man den Spritzbeutel ganz senkrecht zur Tortenoberfläche, gibt mit der rechten Hand einen kleinen Druck und zieht, sobald das Sternchen die gewünschte Größe hat, den Spritzbeutel in die Höhe. Man kann durch Spritzen von Sternchen, vielleicht in 2 Farben (weiß und schwarz oder weiß und rosa) ganze Torten verzieren (siehe Abb. A). Hier ist Sternchen an Sternchen gesetzt, wobei man durch Abstufung der Sternchengröße hübsche Wirkungen erzielt.

Sehr einfach ist auch das Spritzen von geraden und Wellenlinien. Die gerade Linie kann man zur Verzierung einzelner Tortenstücke verwenden (siehe Abb. B) oder auch für eine ganze Torte, indem man z. B. ein Gitter über die Torte spritzt und in die Zwischenräume noch je ein Sternchen oder Frucht- oder Geleestückchen setzt (siehe Abb. C). Je nachdem, ob man beim Spritzen einer Linie dieselbe mehr oder weniger auszieht, entsteht eine gerade oder gewellte Linie. Letztere eignet sich zur Randverzierung der Torte (siehe Abb. 2).

Dieselbe Linie in größerer Ausführung und auseinandergezogen gespritzt

Zuschnitt für die Spritztüte



Spritztüte, Spritzbeutel und Spritztüllen

Abb. 1

Abb. 2

Abb. 3

Abb. 3a

Abb. 4

Abb. 4a

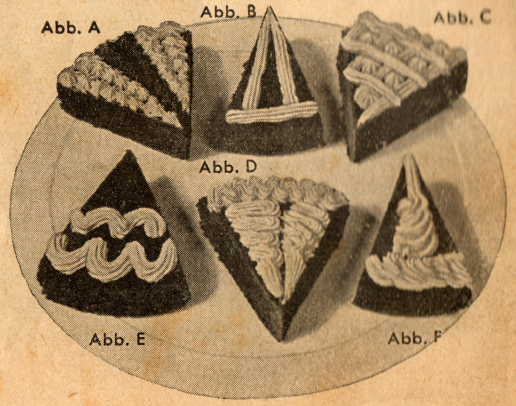
Abb. 5

Abb. 6

Abb. 7

Abb. 8

Abb. 9



ergibt den Zickzack (siehe Abb. 3). Man kann die Wirkung der Zickzacklinie, die man meist als Randverzierung benutzt, erhöhen durch Spritzen von Sternchen an jeder Linienspitze (siehe Abb. 3a) oder in die Ecken. Eine zusammengedrängte Zickzacklinie ergibt die sogenannte Raupe (siehe Abb. D).

Einfach ist auch das Spritzen der Bogen (siehe Abb. E). Das Bild zeigt, wie man damit eine Torte verschönern kann.

Die folgenden Verzierungen bedürfen einiger Gewandtheit beim Spritzen. Die verschiedenen Musterungen entstehen durch mehr oder weniger starken Druck der rechten Hand auf den Beutel und geschickte Führung desselben.

Ein beliebtes Randmuster ist die einfache und doppelte Gräte (siehe Abb. 4 und 4a). Für Mittelstücke eignet sich sehr der Tuff (Rosette). Diesen stellt man wie folgt her. Man beschreibt einen Kreis, den man von außen nach innen verengt, indem man die einzelnen Ringe ohne Absetzen des Spritzbeutels aufeinandersetzt (siehe Abb. 5).

Aus der gebogenen Linie Abb. E lassen sich mit einiger Übung Brezeln (Arabesken) spritzen (siehe Abb. 6), die man beliebig aneinanderreihen kann, oder Schlingen, die schöne Ränder ergeben (siehe Abb. 7). Spritzt man die Schlingen sehr dicht, so erhält man den sogenannten Korkenzieher; dieser eignet sich nicht nur als Rand, sondern auch sehr gut zur Verzierung einzelner Tortenstücke (siehe Abb. F). Man kann den Korkenzieher nach außen oder innen drehen, es wird immer eine schöne Wirkung erzielt.

Wer das Korkenziehermuster gut spritzen kann, wird auch mit Leichtigkeit die Schnecken- und Rosenlinien zu Verzierungszwecken benutzen können, um so bei öfterem Herstellen von Torten etwas Abwechslung ins Aussehen der Torten zu bringen.

Beim Schneckenmuster legt man 2 kleine Ringe aufeinander, fährt mit einer gebogenen Linie fort und setzt wieder eine Schnecke an (siehe Abb. 8).

Bei der Herstellung der Rosenlinie beschreibt man, wie bei dem Tuff, Kreise, fängt aber in der Mitte an und legt die Ringe zwei- bis dreimal umeinander, nicht aufeinander, fährt mit einer Linie fort und bildet die nächste Rose, wie es die Abbildung 9 zeigt.

Bei allen Verzierungen ist es ratsam, sich erst die Musterung durch Angabe von Linien mit Hilfe eines großen Messers oder durch Punkte mit Hilfe einer Messerspitze oder eines zugespitzten Hölzchens auf der Tortenoberfläche, die man leicht mit Krem bestrichen hat anzugeben. Man hat dann beim Spritzen einen Anhalt und wird auch bei weniger Übung ein schönes symmetrisches Muster erzielen.

Man kann mit Hilfe dieser Musterangaben natürlich auch sehr schön Kleingebäck verzieren, bei dem die Verwendung von Butterkrem in Frage kommt.

Obsttorten, die durch Spritzen mit Sahne verziert werden sollen, schneidet man zweckmäßig vor dem Bespritzen, da sonst die Verzierung beim Schneiden unansehnlich werden kann.

Es empfiehlt sich, das Spritzen vorher einmal auf einem Blech oder Teller zu üben. Man bereitet sich dafür einen Stärkebrei, indem man 3—4 Eßlöffel = 125 g Weizenmehl mit ¼ Liter kaltem Wasser anrührt, diese Masse in ¼ Liter Wasser, das man mit 50 g Kokosfett zum Kochen gebracht hat, einrührt und das Ganze gut durchkochen läßt. Dieser unter häufigem Umrühren erkaltete Brei hält sich mehrere Tage und kann immer wieder zur Übung gebraucht werden. — Auch Kartoffelbrei eignet sich gut zum Üben.

Haselnußtorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Haselnußkerne, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 1/10—1/8 Liter Milch.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Danach unterrührt man die geriebenen Haselnußkerne und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Den Teig füllt man in eine gefettete Springform und backt den Kuchen 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen stürzt man die Torte vorsichtig auf eine Platte und überzieht sie nach dem Auskühlen mit Rumguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Krümeltorte.

Zutaten zum Teig: 200—250 g Butter, 200 g Zucker, 1—2 Eier, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zutaten zur Füllung: ½—1 kg Äpfel, Zucker nach Bedarf.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Backin" werden gemischt und in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei und Gewürze werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man gibt die zerlassene, abgekühlte Butter hinzu und zerbröselt den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Die Hälfte davon füllt man in eine gefettete Springform, gibt darauf die geschälten, geraspelten Äpfel, die man mit Zucker und Rum-Aroma gemischt hat. Darüber streut man den Rest der Krümel.

Veränderung: Statt der Äpfel kann man auch anderes Obst, wie Pflaumen, Kirschen, Stachelbeeren usw. oder eingemachtes Obst, welches man vorher auf einem Sieb ablaufen läßt, nehmen.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Mailänder Apfelkuchen.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zum Bestreuen: 25 g Semmelmehl.

Belag: 1 kg Quark (Topfen), 200 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 40 g Dr. Oetker „Gustin", 50 g Rosinen, 1½ kg Äpfel, 100—125 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Verzierung: 50 g Mandeln oder Nußkerne.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet.

Den Teig rollt man auf einem gefetteten Blech aus. Der abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quark wird mit Zucker, Backöl und Ei gut verrührt und mit „Gustin" und Rosinen vermengt. Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und geraspelt oder fein gerieben und mit Zimt und Zucker abgeschmeckt. Der Teig wird mit dem Semmelmehl bestreut und die Quark- und Apfelmasse mit einem Eßlöffel schachbrettartig daraufgesetzt. Zuletzt verteilt man die abgezogenen gehackten Mandeln oder Nußkerne darüber. Der Kuchen muß frisch gegessen werden.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zweifruchttorte (siehe Abbildung 31).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker „Backin", 65 g Zucker, 1 Ei, 65 g Butter oder Schmalz.

Zutaten zum Belag: 500—750 g Früchte, roh oder gedünstet, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, Erdbeeren und Bananen, Kirschen und Pfirsiche, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker (Pfirsich- oder Erdbeer-Geschmack), ½ Liter Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter (Schmalz) wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. ¾ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt. Man backt ihn 15—20 Minuten bei guter

Mittelhitze. Ist er erkaltet, wird er mit den Früchten belegt. Die nach Vorschrift aufgelöste und erkaltete Götterspeise gibt man darüber, wenn sie zu gelieren beginnt; damit sie völlig erstarrt, muß die Torte kalt gestellt werden.

Makronen-Fruchttorte (siehe Abbildung 15). *

Zutaten zum Boden Nr. 1: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eigelb und 1 ganzes Ei, 100 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin", 2 gestr. Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Backin", 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Boden Nr. 2: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 4—5 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 50 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin".

Zutaten zur Füllung: 300 g Aprikosen-Konfitüre, 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Aprikosen, 1/8 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Bodens Nr. 1: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eigelb und das ganze Ei hinzu, gibt das mit dem „Gustin" und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Man backt den Boden bei schwacher Mittelhitze 15—25 Minuten.

Zubereitung des Bodens Nr. 2: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter weiterem Schlagen löffelweise den Zucker hinzu; es entsteht eine schlagsahneähnliche Masse. Langsam unterzieht man mit dem Schneebesen die abgezogenen, geriebenen Mandeln, das Backöl, dann löffelweise das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt die Masse in eine gleichgroße Springform, deren Boden man mit weißem Papier ausgelegt hat, und backt sie bei guter Oberhitze 15—20 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Konfitüre wird mit dem Wasser gut verrührt.

Den Boden Nr. 1 schneidet man erkaltet einmal durch, bestreicht mit Aprikosen-Konfitüre, setzt zusammen, bestreicht diese Oberfläche wieder mit Konfitüre, setzt den Makronenboden darauf und bestreicht nun Oberfläche und Rand der Torte ganz dünn mit der Konfitüre. Man belegt die Torte beliebig mit einigen Aprikosenhälften und verziert Rand und Oberfläche durch Aufspritzen von steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Die Aprikosen werden halbiert, in Zuckerwasser gedünstet (so daß sie nicht zerfallen), dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben.

Den Schlagrahm schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Obsttorte (siehe Abbildung 14).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 1—1½ kg beliebiges Obst.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird etwa 10 Minuten kalt gestellt, dann auf den Böden von Springformen zweimesserrückendick ausgerollt und bei guter Mittelhitze in 20 bis 30 Minuten hellbraun gebacken.

Die Masse ergibt 2—3 Tortenböden. Diese belegt man mit beliebigem, gedämpften Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Dr. Oetker „Gustin" (auf ¼ Liter Saft rechnet man 20 g) und gibt ihn heiß über die Früchte.

Die Tortenböden kann man längere Zeit aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit Obst.

Weinbeerentorte (siehe Abbildung 16).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 50 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Ei, 60 g Butter.

Zum Bestreichen des Randes: Etwas Eiweiß oder Eigelb.

Zutaten zur Füllung: Etwa ½ kg Weintrauben, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen zu einem festen Kloß verarbeitet. Diesen rollt man auf dem Boden einer Springform ganz dünn aus und belegt auch den Rand der Form etwa bis zur Hälfte mit dem Teig. Den Rand bestreicht man mit etwas Eiweiß oder Eigelb, damit er beim Backen stehen bleibt. Dann backt man den Boden bei starker Hitze in 15—25 Minuten hellgelb.

Zubereitung des Gelees: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise nach Vorschrift auf und stellt sie bis zum eben beginnenden Gelieren kalt.

Den erkalteten Boden belegt man mit den abgestielten, mit einem Tuch abgeriebenen Weinbeeren und gießt darüber reichlich ¾ der eben zu gelieren beginnenden Götterspeise. Das übrige knappe Drittel schlägt man mit

dem Schneebesen zu Schaum und spritzt mit diesem, wenn er fest geworden und das Gelee auf der Torte steif ist, eine kleine Randverzierung.

Anmerkung: Statt Weintrauben kann man auch reife Stachelbeeren verwenden. — Andere Obstsorten kann man ebenfalls auf diese Weise mit Dr. Oetker Götterspeise in der jeweiligen Geschmacksart bereiten.

Apfeltorte, gedeckt (siehe Abbildung 17). *

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1—1½ kg Äpfel, etwa 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Wasser.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder ein Zuckerguß, hergestellt aus 75 g Puderzucker und 1 Eßlöffel heißem Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst 10 Minuten kalt zu stellen, dann rollt man die knappe Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform aus und backt den Teigboden 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze hellgelb. Hierauf legt man die Apfelfüllung, streicht diese mit einem Löffel glatt und bedeckt die Apfelschicht mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel, formt aus dem Rest des Teiges eine Rolle und legt diese rings um die Torte. Die Oberfläche bestreicht man mit geschlagenem Eigelb und backt die Torte bei guter Mittelhitze noch 20—25 Minuten, oder man bestreicht die fertige Torte mit Zuckerguß.

Zubereitung der Füllung: Die geschälten, vom Gehäuse befreiten Äpfel werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit dem Zucker, Zimt, Korinthen und Wasser leicht gedünstet und zum Erkalten beiseite gestellt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte (siehe Abbildung 18).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zum Krem: 1 Päckchen Dr. Oetker Fruttina-Puddingpulver Zitrone-Geschmack, ½ Liter Wasser, 50 g Zucker, 2 Eßlöffel Apfelsinensaft, 1 Eiweiß.

Zum Bestreichen der Böden: Saft einer Apfelsine.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel Apfelsinensaft.

Zur Verzierung: 1—2 Apfelsinen.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Krems: Man bereitet aus dem Puddingpulver, Wasser und Zucker nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Wasser genommen, eine Puddingmasse, rührt danach den Apfelsinensaft darunter und unterhebt den steifen Eierschnee.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, befeuchtet dieselben mit Apfelsinensaft, bestreicht 2 Scheiben mit dem Apfelsinenkrem, setzt die Torte zusammen, taucht die zur Verzierung zu verwendenden Apfelsinenstückchen in den Guß, überstreicht die Oberfläche der Torte mit dem Apfelsinenguß, belegt danach die Torte mit den Apfelsinenstückchen und läßt sie an der Luft abtrocknen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Apfelsinensaft zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte mit Mürbeteig.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 ganzes Ei, 100 g Butter.

Zutaten zum Krem: 4 dünnschalige Apfelsinen (das Stück etwa 100 g), ⅛ Liter Wasser, 50—100 g Zucker, 2 Eier, 30 g Dr. Oetker „Gustin", 4—5 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: 2 Apfelsinen, 50 g Puderzucker, ½ Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und das ganze Ei und verrührt dies zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man nimmt ⅓ davon ab, rollt den anderen Teil auf dem Boden einer Springform aus, rollt von dem zurückbehaltenen Teig mit den Händen eine fingerdicke Rolle, die man um den Boden legt, drückt mit Daumen und Zeigefinger an und backt

bei starker Hitze goldgelb (etwa 25—30 Minuten). Vor dem Backen sticht man einige Male mit der Gabel in den Boden.

Zubereitung des Krems: Der ausgepreßte Apfelsinensaft wird mit ⅛ Liter Wasser, Zucker und abgeriebener Schale einer Apfelsine zum Kochen gebracht. Das „Gustin" verquirlt man mit 4 Eßlöffeln Wasser und den beiden Eigelb, gibt es unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit, läßt einige Male aufkochen und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die kochend heiße Masse.

Man streicht die noch lauwarme Masse auf den erkalteten Tortenboden, läßt fest werden und belegt dann mit den verzuckerten Apfelsinenscheiben.

Zubereitung der Verzierung: Die Apfelsinen werden in einzelne Scheiben geteilt und in einen dicken Guß von 50 g Puderzucker und etwa ½ Eßlöffel Wasser getaucht, auf einen Teller zum Trocknen gelegt und erst im trockenen Zustande zur Verzierung benutzt.

Erdbeertorte mit Gitter (siehe Abbildung 19).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 250 g Erdbeer-Konfitüre oder auch mehr, je nach der gewünschten Dicke der Fruchtauflage.

Zum Bestreichen: Etwas verquirltes Eigelb oder Milch.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und rührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. ⅓ des Teiges behält man zurück, rollt den übrigen Teig fingerdick auf dem Boden einer Springform aus, streicht fingerdick Erdbeer-Konfitüre darüber und belegt diese mit einem Gitter, das wie folgt von dem zurückbehaltenen Teig hergestellt wird:

Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem Kuchenrädchen in etwa 1½ cm breite und dem Durchmesser der Springform in der Länge angepaßte Streifen geschnitten und gitterartig über die Torte gelegt. Das Gitter wird mit Eigelb oder Milch bestrichen und die Torte bei guter Mittelhitze ½—¾ Stunde goldgelb gebacken. Erkaltet kann man sie mit Schlagsahne verzieren.

Pfirsichtorte. *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zur Füllung: Eine 1-kg-Büchse Pfirsiche oder 500 g getrocknete Pfirsiche, ¼ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser mit der Schneerute zu dickem Schaum, fügt dann langsam das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu, lockert die Masse mit dem steif geschlagenen Eierschnee und backt sie in einer gefetteten Springform bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Büchsen-Pfirsiche werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Verwendet man getrocknete Pfirsiche, so müssen diese gut weichgekocht und dann mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt werden. Die Sahne schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt sie mit Vanillinzucker.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, belegt die unterste Scheibe mit den Pfirsichen, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht mit etwas Schlagsahne und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche der Torte verziert man mit Pfirsichstückchen und verziert noch beliebig mit Hilfe des Spritzbeutels mit der Schlagsahne.

Anmerkung: Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen verwenden.

Zitronen-Butterkremtorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: Etwa 50 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt das Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten Butter und rührt danach löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit dem Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit dem Butterkrem. Die Seiten bestreut man mit abgezogenen gehackten Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind, dann verziert man die Oberfläche mit gespritztem Butterkrem.

Anmerkung: Man kann an Stelle der Zitrone auch eine Apfelsine verwenden und zur Verzierung Apfelsinenspälten nehmen.

Butterkremtorte*) (siehe Abbildung 20).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zum Krem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 175—200 g Butter, 50 g Kokosfett.

Zutaten zur Verzierung: 25 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Butterkrems: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit dem Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit dem Butterkrem. Die Ränder der Torte bestreut man mit abgezogenen, geriebenen Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind. Dann verziert man die Oberfläche mit gespritztem Butterkrem.

Anmerkung: Um die Torte längere Zeit frisch zu erhalten, kann man bei Zugabe des Eierschnees 75 g zerlassene, auf Handwärme abgekühlte Butter unter den Teig ziehen.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Butterkrem" Seite 17, 18 und 19.

Arrak-Butterkremtorte*).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 75 g Dr. Oetker „Gustin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker Arrak-Aroma, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter, 125 g Johannisbeermarmelade.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Krems: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, würzt ihn mit 1 Fläschchen Dr. Oetker Arrak-Aroma, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, bestreicht den untersten Boden mit Johannisbeermarmelade, setzt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Arrak-Butterkrem und wiederholt dieses mit dem dritten Boden. Zum Verzieren benutzt man denselben Krem.

Mokka-Schokoladen-Butterkremtorte*) (siehe Abbildung 21).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zum Krem:

1. zum Kaffeeaufguß: ⅛ Liter Milch, 25 g gemahlener Kaffee,
2. zum Krem: ⅛ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Gala-Schokoladen-Puddingpulver, ¼ Liter Milch, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Butterkrem" Seite 17, 18 und 19.

die gut vermengte Masse in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt sie 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Krems: Von ⅛ Liter Milch und dem gemahlenen Kaffee stellt man einen Kaffeeauszug her, indem man beides zusammen aufkocht, dann 5 Minuten ziehen läßt und durch ein Sieb gibt. ⅛ Liter Milch verquirlt man mit dem Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker Gala-Schokoladen-Puddingpulver, bringt indessen ¼ Liter Milch mit dem Zucker und Kaffeeauszug zum Kochen, gibt die Anrührmasse und das Kokosfett hinein und läßt unter Rühren gut durchkochen, nimmt vom Feuer und schlägt den Pudding kalt. Die Butter rührt man schaumig und gibt langsam löffelweise unter stetem Rühren den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding hinzu.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, gibt den Krem dazwischen und setzt sie zusammen. Die Oberfläche und Seiten bestreicht man ebenfalls mit Krem und verziert mit gespritztem Butterkrem.

Schokoladennußtorte*) (siehe Abbildung 22).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin", 30 g Kakao, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Milch, 50 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 25 g Kokosfett, 80 g Butter, 125 g geriebene oder gewiegte Haselnüsse, ½ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Schokoladenguß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Bestreuen des Randes: Etwa 50 g Schokoladenstreusel.

Spritzguß: ½ Eiweiß, so viel Puderzucker, wie das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakao hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ¼ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Butterkrem" Seite 17, 18 und 19.

löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Unter den fertigen Krem bringt man die Haselnüsse und das Rum-Aroma.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht 2 Scheiben mit Krem und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten der Torte bestreicht man mit Schokoladenguß, bestreut die Seiten und einen etwa 2 cm breiten Rand der Oberfläche mit Schokoladenstreusel und verziert die Mitte der Torte nach Belieben mit dem Spritzguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao gemischt und mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse gerührt.

Zubereitung des Spritzgusses: Das Eiweiß wird mit so viel gesiebtem Puderzucker verrührt, wie es aufzunehmen vermag. Dann schlägt man das Ganze, bis der Guß steif ist, und bringt ihn in eine kleine, aus Pergamentpapier gedrehte Tüte, von der ein Teil der Spitze abgeschnitten wird.

Ostertorte*).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin", 50 g Butter.

Zutaten zum Krem: ⅛ Liter Milch, 12 g Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 30 g Zucker, 15 g Kokosfett, 50 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Marmelade oder Konfitüre (Himbeer, Erdbeer oder Johannisbeer).

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser, ½ Blatt Dr. Oetker rote Regina-Gelatine.

Zutaten zum Spritzguß: 1 knappes halbes Eiweiß, so viel Puderzucker, wie das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Krems: Mit 2 Eßlöffeln von der Milch rührt man 12 g Vanille-Puddingpulver an, bringt indessen die übrige Milch und

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Butterkrem" Seite 17, 18 und 19.

Zucker zum Kochen und bereitet nach üblicher Vorschrift einen Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter, wobei nach jedesmaligem Zusatz die Masse gut geschlagen wird.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht eine Scheibe mit Butterkrem, setzt darauf die zweite Scheibe, bestreicht mit Marmelade und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche und Seiten der Torte überzieht man mit Zuckerguß und verziert noch beliebig mit Schokoladeneierhälften, die man mit Spritzguß umrandet. Man kann in die Mitte der Torte auch einen Schokoladenhasen oder ein kleines Schokoladennest mit Eiern setzen. Die Oberfläche läßt sich auch mit Butterkrem verzieren, man muß dann aber die doppelte Menge, wie angegeben, herstellen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser und einem halben Blatt aufgelöster roter Gelatine zu einer dickflüssigen Masse und streicht diese mit einem Messer auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Zubereitung des Spritzgusses: Man verrührt ein knappes, halbes Eiweiß mit so viel gesiebtem Puderzucker, wie dasselbe aufzunehmen vermag und schlägt die Masse, bis sie steif ist. Dann füllt man den Guß in eine Papier-Spritztüte, deren Spitze man abgeschnitten hat, und spritzt Pünktchen um Eier und Rand.

Wiener Torte*) (siehe Abbildung 23). *

Zutaten zum Teig Nr. 1: 50 g Butter, 75 g Zucker, 3 Eier, 2 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin".

Zutaten zum Teig Nr. 2: 50 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zum Butterkrem: ¾ Liter Milch, 1½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Mandel-Geschmack, 150 g Zucker, 75 g Kokosfett, 250 g Butter.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel Gelee oder einige Früchte zum Verzieren.

Zubereitung des Teiges Nr. 1: Eigelb und Zucker werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig die mit „Backin" gemischte und gesiebte Schokoladenspeise, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine gefettete Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze.

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Butterkrem" Seite 17, 18 und 19.

Zubereitung des Teiges Nr. 2: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen kremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Die Masse wird in einer gefetteten Springform von derselben Größe wie für Teig Nr. 1, bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten gebacken.

Zubereitung des Butterkrems: Von der Milch nimmt man 9 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Die übrige Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, quirlt die Anrührmasse hinein, läßt unter stetem Rühren gut durchkochen, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise ganz langsam den erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Erkaltet wird jeder Boden einmal durchgeschnitten, mit Mandelbutterkrem bestrichen, abwechselnd aufeinandergesetzt und die fertige Torte mit Zuckerguß überzogen und mit Geleestückchen oder eingelegten Früchten verziert.

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

Luisentorte (siehe Abbildung 24).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zur Füllung: ¾ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 4—6 Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine.

Zutaten zum Guß: 5—6 Eßlöffel Wasser, 15 g gemahlener Kaffee, 225 g Puderzucker.

Zutaten zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee.

Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Krems: Von ¾ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt den Krem unter weiterem Rühren gut durchkochen. Dann nimmt man ihn vom Feuer, löst die eingeweichte Gelatine darin auf und schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis sie kalt und halb erstarrt ist, sich aber noch gut streichen läßt.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, füllt ihn mit Krem, überzieht ihn mit dem Kaffeezuckerguß und bestreut ihn mit dem Krokant.

Zubereitung des Gusses: 5—6 Eßlöffel Wasser bringt man mit dem gemahlenen Kaffee zum Kochen, nimmt vom Feuer, läßt 3 Minuten stehen und seiht durch. Den gesiebten Puderzucker löst man mit 4—5 Eßlöffel dieses Kaffeeauszuges auf und gibt den Guß über die Torte.

Zubereitung der Verzierung: 125 g abgezogene, gehackte Mandeln gibt man in einen Eßlöffel gebräunten Zucker (den Topf fettet man dazu mit einer Messerspitze Butter vorher ein) und läßt sie unter stetem Rühren bei gelinder Flamme hell bräunen, nimmt vom Feuer, läßt erkalten, zerstößt die harte Masse und streut sie dann über den etwas erhärteten Zuckerguß auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Götterspeise-Schaumtorte (siehe Abbildung 25).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Kirsch-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 125 g Erdbeer-Konfitüre, ⅛ Liter flüssige Sahne.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser, ½ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zur Verzierung: 20 g Puderzucker, einige Tropfen aufgelöste Dr. Oetker rote Regina-Gelatine, etwas zurückbehaltene, geschlagene Sahne.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee.

Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung der Füllung: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Kirsch-Geschmack nach Vorschrift auf, gibt etwas erkaltet das Rum-Aroma dazu, schlägt die Speise, sobald sie anfängt dicklich zu werden, mit dem Schneebesen zu einem festen Schaum und unterzieht die steif geschlagene und mit der Konfitüre untermengte Schlagsahne.

Die Torte wird erkaltet zweimal durchgeschnitten und gefüllt. Zu beachten ist, daß der Schaum schnell aufgetragen wird, da er sonst zu fest wird und sich nicht mehr glattstreichen läßt. Die fertige Torte überzieht man mit einem weißen Zuckerguß, den man in sich mustert. Man kann sie noch beliebig durch Aufspritzen von Schlagsahne verzieren.

Herstellung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem heißen Wasser und Rum-Aroma zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Herstellung der Verzierung: Man stellt einen festen Guß her aus 20 g gesiebtem Puderzucker und einigen Tropfen im Wasserbad aufgelöster roter Gelatine, taucht eine Gabel in diesen farbigen Guß und zieht auf der noch weichen, weißen Tortenglasur beliebige Muster.

Rumtorte (siehe Abbildung 26).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 75 g Dr. Oetker „Gustin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 100 g Weißbrotkrümel, 250 g Himbeer-Konfitüre, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, ⅛ Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zum Bestreuen des Randes: Etwas Kokosnußraspel oder Spaltmandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die fein geriebenen Weißbrotkrümel werden mit allen anderen Zutaten gut vermengt.

Den erkalteten Boden schneidet man zweimal durch, bestreicht eine Scheibe mit der Füllung, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht auch diese mit

Füllung und legt den dritten Boden darüber. Nun wird auch der Rand der Torte mit der Füllung versehen und danach mit gerösteten Kokosnußraspeln oder Spaltmandeln bestreut. Die Oberfläche der Torte überzieht man mit dem Zuckerguß, den man nach Belieben noch in sich verzieren oder nach dem Festwerden mit Marmelade bespritzen kann.

Zubereitung des Gusses: Den Vanillinzucker löst man in dem heißen Wasser auf, fügt den gesiebten Puderzucker und das Rum-Aroma hinzu und verrührt alles zu einer dickflüssigen Masse.

Schichttorte (siehe Abbildung 27).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 Teelöffel Kakao.

Zutaten zur Füllung: 4 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Eßlöffel Zucker = 25 g, 125 g Aprikosen-Marmelade.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, ½—¾ Blatt Dr. Oetker rote Regina-Gelatine, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. $^1/_3$ des fertigen Teiges nimmt man ab und untermischt noch das Puddingpulver und den Kakao. Man füllt die beiden Teige in 2 gleich große Springformen, die gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt sind, und backt sie in etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Erkaltet legt man den dunklen Boden auf eine gerade Fläche (Teller, Emailleplatte, Kuchenbrett) und tränkt den Boden mit $^1/_{16}$ Liter Wasser, dem man 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma und 1 Eßlöffel Zucker beigefügt hat. Inzwischen schneidet man den hellen Boden einmal durch, bestreicht die untere Scheibe mit Aprikosen-Marmelade, setzt den gut durchzogenen, etwas weich gewordenen dunklen Boden vorsichtig darauf, dann den hellen Boden darüber und überzieht die Torte mit einem Rum-Zuckerguß, den man mit aufgelöster roter Gelatine beliebig rot färbt. Man kann die Torte mit Schlagsahne verzieren.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Rum-Aroma und der im heißen Wasserbad aufgelösten Gelatine, sowie dem nötigen heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Sachertorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 3 Eier, 125 g sehr feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Wasser, 125 g geriebene Schokolade, 125 g mit der Schale geriebene Mandeln, 65 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zum Bestreichen: 100 g Aprikosenkonfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 20 g Kakao, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Bestreuen: 15—20 g Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Eigelb, Zucker und Vanillinzucker hinzu, untermengt das Wasser und unterrührt langsam, löffelweise abwechselnd die Schokolade und Mandeln. Dann gibt man vorsichtig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und das Puddingpulver unter die Masse und unterzieht den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und backt bei schwacher Mittelhitze ½—¾ Stunde.

Den erkalteten Tortenboden bestreicht man mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat. Dann überzieht man die Torte mit dem Schokoladenguß und streut auf die Oberfläche einen kleinen Rand mit abgezogenen, gehackten oder geriebenen Mandeln.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kokosfett dazugegeben.

Schokoladentorte mit Sahnenußfüllung.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin", 50 g Kakao, 125 g Butter, 10 Stück bittere Mandeln.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter flüssige, süße Sahne, 150 g Nüsse, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, einige Walnüsse zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakao hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter, den steif geschlagenen Eierschnee und die geriebenen Mandeln. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter bedeckt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: ¼ Liter flüssige Sahne schlägt man recht steif und unterzieht die geriebenen Nüsse und den Vanillinzucker.

Erkaltet schneidet man den Boden zweimal durch und füllt die Torte mit der angegebenen Füllung. Dann setzt man die Böden aufeinander, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und verziert den Rand mit halbierten Walnüssen.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit Kakao und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Trüffeltorte (siehe Abbildung 28). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 75 g Dr. Oetker „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g ungesalzene Butter, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 250 g geriebene Schokolade, 20 g Kakao, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 25 g Kakao, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Bestreuen des Randes: 75 g Schokoladenstreusel.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, das Puddingpulver, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Rum-Aroma, Ei und löffelweise die geriebene Schokolade hinzu. Man nimmt so viel Füllung ab, daß man 15—20 Kügelchen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm daraus formen kann, und rührt unter die andere Masse noch Kakao, Wasser und den Vanillinzucker.

Zur Herstellung der Trüffeln verwendet man die abgenommene Füllung, die man am besten etwas kalt gestellt hat, und aus der man mit den Händen kleine Kügelchen formt, die in Schokoladenstreusel gewälzt werden.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man zweimal durch, bestreicht mit der Füllung, setzt die Torte zusammen, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und bestreut den Rand und einen etwa 2½ cm breiten Streifen rings um die Torte mit Schokoladenstreusel. Dann legt man einen Kranz von Schokoladentrüffeln auf die Torte.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kokosfett dazugegeben.

Nougattorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin", 25 g Kakao, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 2 Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 125 g geriebene Schokolade, 60 g mit der Schale geriebene Mandeln, 100 g Kokosfett.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 30 g Kakao, 1 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Verzieren: Einige abgezogene, halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakao hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Eier rührt man mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig, gibt löffelweise die Schokolade und Mandeln hinzu und unterrührt zuletzt das flüssige, etwa noch handwarme Kokosfett.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht sie mit der Nougatmasse, legt sie aufeinander, überzieht die Torte mit dem Schokoladenguß, verziert mit den halbierten Mandeln und läßt sie an der Luft trocknen.

Zubereitung des Schokoladengusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit Kakao und Wasser zu einer dickflüssigen Masse und fügt das zerlassene Kokosfett hinzu.

Nußtorte ungefüllt.

Zutaten zum Teig: 3—4 Eier, 150 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 100 g Nußkerne oder Mandeln, 180 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Haselnüsse.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig die gemahlenen Nußkerne oder Mandeln, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen

Eierschnee. Den fertigen Teig füllt man in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Erkaltet überzieht man die Torte mit einem Rum-Zuckerguß und verziert sie mit einigen Nüssen, die man vorher in den Guß getaucht hat.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Die Mandeln verfeinern die Torte, können aber auch weggelassen werden.

Will man diese Torte füllen, so bereitet man nach der Vorschrift für Butterkrem (Seite 18) einen Krem, verwendet dafür 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Sahne-Geschmack und mengt unter den fertigen Krem 50—100 g gemahlene Nüsse.

Sandtorte oder -kuchen.

Zutaten: 125—150 g Butter, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 125 g Dr. Oetker „Gustin", 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker oder einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 4 Eier.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, auf Handwärme erkalten, fügt allmählich das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander. Dann gibt man unter den krümeligen Teig nach und nach den Zucker, das Gewürz und die Eier. Durch das langsame Einrühren letzterer wird der Teig allmählich weich und ganz glatt. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene, mit einem Papierfutter ausgelegte Spring- oder Kastenform und backt bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Dieses Gebäck hält sich lange frisch, es ist besonders beliebt zu Tee und Wein.

Anmerkung: Der Teig muß gut gerührt werden.

Brottorte.

Zutaten: 4 Eier, 175 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 gestrichener Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 65 g mit der Schale geriebene Mandeln, 150 g geriebenes Schwarzbrot, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 20 g Kakao, etwa 1/8 Liter Milch, 50 g Zitronat, 65 g Korinthen.

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Wasser schlägt man schaumig und fügt die Gewürze, Mandeln und Brot hinzu. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Kakao abwechselnd mit der Milch unter den Teig, fügt Zitronat und Korinthen hinzu, unterhebt vorsichtig den steif geschlagenen Eierschnee und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Die Torte muß etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze backen.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, zu der Torte alte Brotreste zu verwenden, da diese sich besser reiben lassen.

Wer die Torte saftiger liebt oder verfeinern will, kann sie einmal durchschneiden und ganz dünn mit etwas Marmelade bestreichen (am besten eignet sich dazu Himbeermarmelade).

Bismarckeiche (siehe Abbildung 29). *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 125 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 100 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 100 g Butter und 25 g Kakao gemischt mit 25 g Zucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Gewürz werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und dem „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man gießt den Biskuitteig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Randblech; es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzuknipfen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Dann backt man ihn bei guter Mittelhitze etwa 25—35 Minuten soeben durch, nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Schokoladenfüllung, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen), bestreicht die erkaltete Rolle von außen mit derselben Füllung und verziert noch durch Aufspritzen einiger Längsstreifen, oder man zieht mit der Gabel ungleichmäßige Längsstriche in den Krem, wodurch ein gutes, baumstammähnliches Aussehen erzielt wird.

Zubereitung der Füllung: Man bereitet mit Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln nach Vorschrift eine Schokoladenspeise und schlägt sie bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man die kalt gestellte, harte Butter schaumig, gibt die Kakao-Zuckermischung dazu, verrührt alles, stellt kalt und gibt sehr langsam, unter stetem Rühren, löffelweise den gut erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding dazu.

Anmerkung: Eine andere Art, dieses Gebäck herzustellen, siehe unter dem folgenden Rezept „Biskuitrolle".

Biskuitrolle. *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 90 g Dr. Oetker „Gustin" oder 2 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: Etwa 150 g beliebige Marmelade.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Eigelb, 50 g Zucker und Vanillinzucker schlägt man mit der Schneerute bis zur kremartigen Beschaffenheit. Dann schlägt man das Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker zu steifem Schnee, zieht diesen vorsichtig mit der Schneerute unter die Eimasse, vermengt in derselben Weise das „Gustin". Man gießt den Teig auf ein gefettetes Randblech, das mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt ist, und backt ihn 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze soeben durch. Es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzuknüffen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann.

Nach dem Backen wird das Gebäck auf ein gefettetes Papier gestürzt, das Pergamentpapier sofort entfernt, der Kuchen mit nicht allzusehr gesüßter Marmelade bestrichen, noch warm zu einer Rolle zusammengerollt und mit Puderzucker überstäubt. Man kann die Biskuitrolle warm als Nachtisch geben oder auch kalt aufgeschnitten zu Tee oder Wein reichen.

Anmerkung: Eine andere Art zur Herstellung der Biskuitrolle siehe unter „Bismarckeiche".

Frankfurter Kranz*) (siehe Abbildung 30).

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 150 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 50 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zum Krem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eier dazu, fügt das Zitronenöl und das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Man verrührt alles zu einem glatten Teig und gibt ihn in eine gefettete, ausgestreute Kranzkuchenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung des Krems: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt den Vanillinzucker und das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

*) Lesen Sie unbedingt: „Butterkrem" Seite 18.

Erkaltet schneidet man den Kuchen in 3 Scheiben, bestreicht dieselben mit dem Krem, setzt sie aufeinander und bestreicht auch die Oberfläche und Seiten des Kuchens damit. Dann bestreut man den Kranz mit abgezogenen, gehackten Mandeln, die man vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet hat.

Einfache Torte mit Apfelmus (siehe Abbildung 13).

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin", 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 1 kg Äpfel, etwas Wasser, etwa 60 g Zucker.

Zur Verzierung: 1/8 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin", „Gustin" und Soßenpulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Apfelmuses: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Stücke geschnitten. Diese werden mit ganz wenig Wasser und etwa 60 g Zucker zu einem dicken Mus gekocht, welches man erkalten läßt.

Den erkalteten Boden schneidet man einmal durch, füllt mit Apfelmus, bestreicht auch die Oberfläche damit und verziert dann Rand und Oberfläche der Torte beliebig mit etwas steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Der Schlagrahm wird mit einem Schneebesen ganz steif geschlagen und mit dem Vanillinzucker gewürzt.

Schneetorte.

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin", 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 250 g Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 2½ Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine.

Zum Rand: 25 g feiner Zucker, 5 g Kakao, einige Früchte zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin", „Gustin" und Soßen-

pulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin so lange bei kleiner Flamme kochen, bis die Schale platzt. Dann nimmt man sie heraus, zieht die Schale ab und teilt das Fruchtfleisch in recht kleine Stücke. Man gibt diese (sehr weichen) Apfelstücke am besten in eine irdene Schüssel oder einen hohen Tontopf, fügt, wenn erkaltet, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Eiweiß hinzu und schlägt das Ganze mit einem Quirl oder einer Schneerute zu steifem Schaum (20—30 Minuten). Dann fügt man die eingeweichte, im Wasserbad aufgelöste Gelatine hinzu, läßt den Schnee kurze Zeit kalt stehen und streicht ihn vor dem Erstarren auf.

Man schneidet den Tortenboden einmal durch, füllt ihn etwa 1 cm dick mit dem Schnee, gibt den Rest desselben auf Oberfläche und Rand der Torte, verziert die Oberfläche mit einigen beliebigen Früchten und bestreut den Rand mit feinem Zucker, den man mit Kakao gemischt hat.

Anmerkung: Dieser Schnee schmeckt besonders gut mit frischen Erdbeeren oder gar Walderdbeeren hergestellt.

Bienenstich*) (in Springform) (siehe Abbildung 32).

Zutaten zum Teig: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Backin", 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Belag: 50—75 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 100 g Mandeln, 1 Eßlöffel Milch.

Zutaten zur Füllung: $^1/_5$ Liter = 13 Eßlöffel Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack, 60 g Zucker, 50 g Butter, 20 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker und Ei hinzu und gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Den Teig streicht man auf den Boden einer Springform, gibt darauf die etwas abgekühlte Belagmasse und backt den Kuchen etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Belages: Die Butter läßt man schmelzen, fügt alle anderen Zutaten hinzu (die Mandeln abgezogen, halb gemahlen und halb gehackt), läßt alles einmal durchkochen und etwas abkühlen.

*) Lesen Sie unbedingt: „Butterkrem" Seite 18.

Tafel V
Torten

17. Apfeltorte, gedeckt
Rezept Seite 26

18. Apfelsinentorte
Rezept Seite 26

19. Erdbeertorte mit Gitter
Rezept Seite 28

20. Buttercremetorte
Rezept Seite 30

Dr. Oetker-Torten

Tafel VI

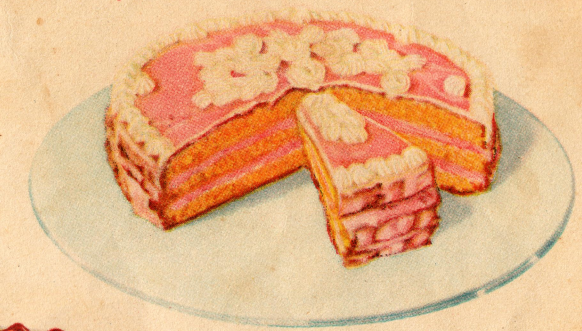
21. Mokka-Schokoladen-Buttercremetorte
Rezept Seite 31

22. Schok.-Nußtorte
Rezept Seite 32

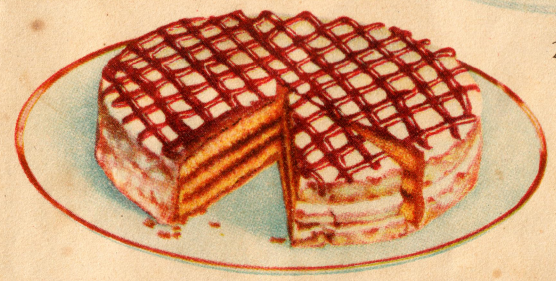
23. Wiener-Torte
Rezept Seite 34

24. Luisentorte
Rezept Seite 35

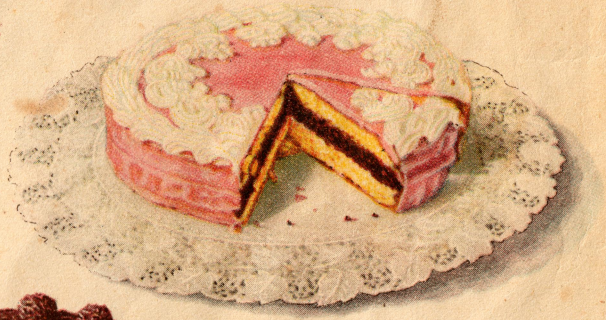
Tafel VII



25. Götterspeise-Schaumtorte
Rezept Seite 36



26. Rumtorte
Rezept Seite 37



27. Schichttorte
Rezept Seite 38

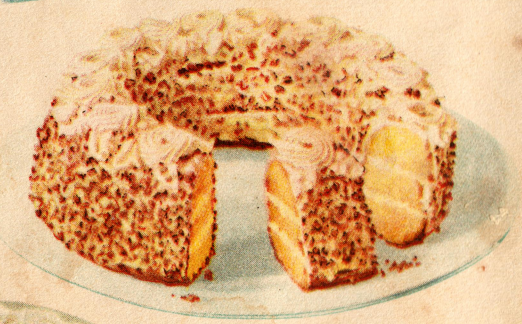
28. Trüffeltorte
Rezept Seite 40

Tafel VIII

Torten

29. Bismarckeiche

Rezept Seite 43

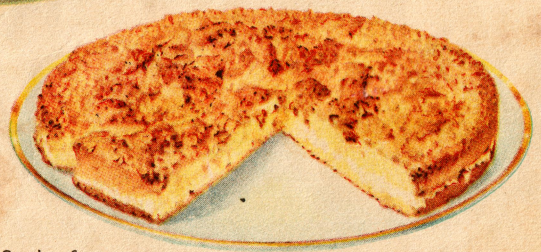


30. Frankfurter Kranz

Rezept Seite 44

31. Zweifruchttorte

Rezept Seite 23



32. Bienenstich in Springform

Rezept Seite 46

Will man den Kuchen füllen, so schneidet man ihn nach dem Backen einmal durch und bestreicht mit Butterkrem.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab und rührt damit das Soßenpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt den Pudding etwa 1 Minute kochen, rührt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber nocht nicht erstarrten Pudding darunter.

Anmerkung: Dieser Kuchen wird besonders schön im „Küchenwunder". Man braucht dann aber zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 1 Prise Salz, 5—7 Eßlöffel Milch.

Kleingebäck.

Haferflockenplätzchen (Makronenart).

Zutaten: 250 g Haferflocken, 200 g Butter, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1—2 Eier.

Zubereitung: Die Haferflocken gibt man in eine Schüssel und gießt darüber die zerlassene, kochend heiße Butter, damit die Flocken gebrüht werden, verrührt sie gut und läßt auf Handwärme erkalten. Dann fügt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und allmählich Zucker und Vanillinzucker. Man erhält einen etwas krümeligen Teig, den man durch die Zugabe des Eies wieder glattrührt. Mit dem Teelöffel werden kleine Häufchen in größerem Abstand (da der Teig sehr zerläuft) auf ein gefettetes, bemehltes Blech gesetzt. Man backt dieselben bei starker Hitze 15—20 Minuten goldgelb.

Teegebäck oder Keks.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 175 g Butter.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz, die ganzen Eier und das Wasser und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem

Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einem Weinglase zu runden Scheiben ausgestochen. Mit einer Gabel oder einem Reibeisen drückt man gleichmäßige Vertiefungen hinein und backt auf einem gut gesäuberten Blech 15—20 Minuten bei starker Hitze.

Vanillegebäck.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 150 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: 1 Ei, 75—100 g Mandeln, 50 g Zucker.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. In diese pflückt man die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stücken. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, messerrückendick ausgerollt und mit kleinen Förmchen ausgestochen. Die Plätzchen legt man auf ein gut gesäubertes Blech, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei und verziert sie mit den abgezogenen, gehobelten Mandeln, die man mit dem Zucker gemischt hat. Man backt die Plätzchen bei starker Hitze in 10—20 Minuten und kann sie, erkaltet, lange Zeit in Blechdosen aufbewahren.

Mandelplätzchen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 200 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g Mandeln.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die abgezogenen, geriebenen Mandeln darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst etwas kalt zu stellen; dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit kleinen Blechformen Plätzchen ab, die auf einem gesäuberten Blech in ungefähr 15 Minuten bei starker Hitze knusprig gebacken werden.

Dieser Teig ist sehr weich, man tut daher gut, ihn in einem ganz besonders kalten Raum herzustellen.

S-Kuchen (siehe Abbildung 34).

Zutaten zum Teig: 250 g Butter, 200—250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 ganze Eier, 500 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin".

Zutaten zum Guß: 100 g Schokolade, einige Tropfen Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker, und die ganzen Eier dazu, gibt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man in einen Spritzbeutel oder in eine Gebäckspritze füllt. Auf ein gesäubertes Blech spritzt man S-Kuchen von etwa 8 cm Länge oder Kränze, die bei starker Hitze ungefähr 20 Minuten goldgelb gebacken werden. Nach dem Backen wird das eine Ende mit Schokoladenguß versehen.

Herstellung des Gusses: Man läßt die geriebene Schokolade mit einigen Tropfen Wasser im heißen Wasserbade zergehen.

Kameruner.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker „Backin", 25 g Kakao, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: 125 g Schokolade, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 20—25 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" und Kakao gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig ¼—½ cm dick aus, sticht Halbmonde ab, die auf gut gesäubertem, gefetteten Blech bei starker Hitze vorsichtig etwa 20 Minuten gebacken werden. Nach dem Erkalten überzieht man die Plätzchen mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Gusses: 125 g zerkleinerte Schokolade läßt man mit 1—2 Eßlöffeln Wasser in einem Tiegel über schwachem Feuer zergehen. Zur Erzielung eines glänzenden Aussehens kann man 20—25 g Kokosfett hinzugeben.

Fruchtplätzchen (siehe Abbildung 35).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 150 g Dr. Oetker „Gustin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zubereitung: Das mit dem „Backin“ und „Gustin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem mehlbestäubten Weinglas Scheibchen ab, bestreicht je eins mit Marmelade, sticht aus einem anderen eine kleine Rundung aus, damit ein durchlochter Ring entsteht, setzt diesen auf ein bestrichenes Scheibchen, gibt noch etwas Marmelade in die Öffnung und backt bei starker Hitze in etwa 15 Minuten goldgelb.

Obst-Törtchen (siehe Abbildung 36).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin“, 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zum Belag: 1 kg Frischobst, 10 g = 3 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Gustin“ oder 3 Blatt Dr. Oetker weiße oder rote Regina-Gelatine, ¼ Liter flüssige Sahne (Schlagrahm).

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Den Teig rollt man dünn aus, sticht mit einem Weinglas Scheibchen ab, formt aus dem Rest des Teiges dünne Röllchen und legt diese auf die kleinen Tortenböden, deren Rand man vorher mit Eiweiß bestrichen hat. Die Teigröllchen bestreicht man nun auch mit Eiweiß, damit sie nicht auseinanderlaufen, setzt die Böden auf ein gut gesäubertes Blech und backt sie in 10—15 Minuten bei starker Hitze hellgelb.

Die fertigen Törtchen belegt man mit rohem oder gedämpftem Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw., verdickt den Obstsaft mit Dr. Oetker „Flammerikchen“ (man rechnet auf ¼ Liter etwa 20 g) oder Dr. Oetker Regina-Gelatine (man rechnet auf ¼ Liter Saft etwa 3 Blatt) und gibt ihn noch warm bzw. kurz vor dem Erstarren (bei Gelatine) über die Früchte. Erkaltet verziert man den Rand der Törtchen mit Schlagsahne.

Anmerkung: Es ist gut, den Teig vor dem Ausrollen kalt zu stellen. Unbelegte Tortenböden halten sich in einer Blechdose aufbewahrt lange Zeit frisch. Man belegt die Böden etwa einen halben Tag vor Gebrauch.

Rum-Törtchen (siehe Abbildung 37).

Zutaten zum Teig: 375 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Backin“, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 200 g Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1—1½ Eßlöffel kaltes Wasser.

Zur Verzierung: Einige eingelegte entsteinte Kirschen.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Salz, Backöl und die ganzen Eier und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa zweimesserrückendick aus, sticht mit einem Weinglas runde Scheiben ab und backt sie bei starker Hitze 10—20 Minuten goldbraun. Erkaltet bestreicht man einen Teil der kleinen Kuchen auf der Unterseite mit der Marmelade und legt die anderen Kuchen mit der Unterseite darauf. Die Oberfläche der zusammengesetzten Kuchen überzieht man mit Zuckerguß, läßt diesen abtrocknen und gibt in die Mitte je eine abgetropfte Kirsche.

Zubereitung der Füllung: Die Marmelade wird mit 1 Eßlöffel Wasser verdünnt und mit Rum-Aroma abgeschmeckt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker rührt man mit dem Rum-Aroma und Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Ananas-Törtchen (siehe Abbildung 38). *

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin“, 40 g Kakao, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Milch, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: Etwa 250 g Ananas-Konfitüre, 3—4 Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine, ¼ Liter Wasser, nach Belieben etwas Schlagsahne zum Verzieren, die mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt wird.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl und Kakao werden durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker, Milch, die ganzen Eier und verrührt die eben genannten Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu

einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig aus und sticht mit einem mehlbestäubten Weinglas runde Plätzchen aus. Von den Ausstechresten formt man unter Hinzufügung von 1—2 Eßlöffeln Mehl fingerdicke Rollen, die man sorgfältig am Rande der Plätzchen auflegt, und backt letztere bei starker Hitze etwa 20 Minuten. Erkaltet bestreicht man sie mit Ananas-Konfitüre und gibt obenauf etwa 1 Teelöffel Gelatinelösung. Erstarrt kann man die Törtchen noch mit Schlagsahne verzieren, die man mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gesüßt hat.

Zubereitung der Gelatinelösung: Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, löst sie in ¼ Liter heißem Wasser gut auf und läßt sie erkalten. Sobald sie beginnt, dicklich zu werden, gibt man sie über die Ananas-Konfitüre.

Die Masse ergibt etwa 35—40 Torteletten.

Obst-Schnitten.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Arrak-Aroma, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf einem Backbrett oder einer Tischplatte zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese 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, etwa ½ cm dick auf dem Blech ausgerollt, in 6 Längsstreifen geschnitten und bei starker Hitze etwa 15—20 Minuten gebacken. Nach dem Backen lassen sich die einzelnen Streifen abbrechen oder leicht abschneiden. Sie werden, erkaltet, mit beliebiger Marmelade bestrichen. Man setzt dann 2 oder 3 Streifen aufeinander, läßt 1—2 Stunden (wenn möglich) die Marmelade einziehen und schneidet aus den Längsstreifen 18 kleine Schnitten, die man mit Zuckerguß überzieht und mit Geleestückchen, eingelegten Früchten oder Pistazien verziert.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Arrak-Aroma und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Apfeltaschen (siehe Abbildung 33).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 2 Eier, etwa 1/10 Liter Milch (ungefähr 6 Eßlöffel), 150—200 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zur Füllung: 1 kg gute Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Rosinen, 1 Messerspitze Zimt.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse, gibt wieder in die Mitte die Milch und verrührt nochmals. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die weiche Masse gepflückt, dieselbe mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa ¼ cm dick aus und sticht große runde Scheiben etwa 10—12 cm im Durchmesser aus. Die Ränder bestreicht man mit dem zerquirlten Ei, legt etwas Apfelmasse auf die eine Hälfte der Scheibe, klappt die andere Hälfte darüber, drückt die Ränder an, setzt die Taschen auf ein gefettetes Blech, bestreicht mit dem übrigen zerquirlten Ei und backt bei starker Hitze 25—30 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel befreit man von Schalen und Gehäuse, hobelt sie und vermengt sie kurz vor dem Füllen der Taschen mit den angegebenen Zutaten.

Frucht-Würfel.

Zutaten zum Teig: 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", ¼ Liter Milch.

Zutaten zur Füllung: 250 g beliebige Konfitüre.

Zutaten zum Schokoladenguß: 500 g Blockschokolade, 100 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eier hinzu, und gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man streicht den Teig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier überzogenes Blech etwa ½ cm dick auf, backt in 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb, stürzt das Gebäck, zieht das Papier ab und schneidet den Kuchen in 2 gleiche Teile; ein Teil wird mit der Konfitüre bestrichen, der andere darauf gesetzt und nun aus dem Gebäck 4×4 cm große Würfel geschnitten. Man taucht diese in den Schokoladenguß und zwar so, daß der Boden unbedeckt bleibt und setzt sie auf Pergamentpapier.

Zubereitung des Gusses: Die gut zerkleinerte, am besten geriebene Schokolade läßt man im Wasserbad zergehen. Löst sich die Schokolade schwer auf, so kann man vorsichtig etwas Wasser zur Lösung hinzufügen. Dann gibt man das warme (leicht geschmolzene) Kokosfett darunter, rührt gut durch und verwendet den Guß in lauwarmem Zustande.

Punschkränzchen.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 125 g feiner Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 125 g Butter, 125 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Rum-Aroma und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die mit der Schale geriebenen Mandeln (am besten zweimal durch die Mühle geben) darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man formt aus dem Teig kleinfingerdicke Röllchen, die man auf einem gesäuberten Blech zu Kränzchen zusammenlegt, bestreicht diese mit dem zerquirlten Ei und backt sie bei starker Hitze in 10—15 Minuten goldgelb. Erkaltet bestreicht man die Kränzchen mit einem Rum-Guß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Wer den Guß gefärbt liebt, löst in den 1½ Eßlöffeln heißem Wasser ein kleines Stückchen rote Dr. Oetker Regina-Gelatine auf (je nach Wunsch der Färbung) und gibt dann das Wasser durch ein feines Haarsieb zu dem Puderzucker.

Mandelstangen.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 6—7 Eßlöffel Milch, 125 g Butter, 100 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 15 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, rollt ihn ¼ cm dick aus, schneidet fingerbreite und -lange Streifen daraus, bestreicht diese mit Eigelb und streut abgezogene, geriebene Mandeln darauf. Man backt die Mandelstangen bei starker Hitze in 15—20 Minuten goldgelb und reicht sie zu Wein oder Tee.

Anmerkung: Die Verarbeitung ist die gleiche wie bei Salzstangen Seite 56.

Terrassen (siehe Abbildung 41).

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 80 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 180 g Butter.

Zum Bestreichen der Plätzchen: 100 g Himbeer-Marmelade oder -Konfitüre.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zum Verzieren: Einige halbierte Kirschen oder Geleestückchen.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und darauf in kleinen Stückchen die kalt gestellte, harte Butter. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig markstückdick aus, sticht mit drei- oder viererlei Größen von gezackten Ausstechformen Scheibchen aus und backt diese auf gut gesäubertem Blech bei starker Hitze in 10—15 Minuten hellgelb. Man setzt dann immer 3—4 Scheibchen, die kleineren nach oben mit dazwischen gestrichener Marmelade oder Konfitüre übereinander, bestäubt sie mit Puderzucker, gibt auf das oberste ein klein wenig Marmelade und legt darauf eine halbe Kirsche oder ein Stückchen Gelee.

Anmerkung: Die Masse ergibt 20—22 Terrassen.

Heidesand. *

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 375 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung: Die Butter wird stark gebräunt und zum Erstarren kalt gestellt, dann fügt man Zucker und Vanillinzucker hinzu und läßt die Butter-Zuckermasse möglichst hart werden, ehe man dieselbe mit dem Mehl, das man mit dem „Backin" gemischt und gesiebt hat, gut durcharbeitet. Den Teig rollt man in talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt, damit sie erhärten. Am andern Tage schneidet man die Rollen in ½ cm dicke Scheiben und backt diese auf einem gesäuberten Blech bei leichter Hitze ¼—½ Stunde.

Anmerkung: Zu diesem Gebäck kann nur gute Butter verwendet werden (nicht Margarine). Es ist als feines Gebäck zum Wein zu empfehlen.

Blätterteig mit Quark (Topfen). *

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 250 g Quark (Topfen), 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 150—200 g Marmelade.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man den Quark, und pflückt da hinein die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen. Sie wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, den man am besten über Nacht stehen läßt. Am nächsten Morgen rollt man den Teig dünn aus, schlägt ihn übereinander, verfährt in gleicher

Weise 2—3mal und läßt den Teig 1 Stunde ruhen. Diese Bearbeitung des Teiges wiederholt man zweimal, teilt ihn, rollt die Teilstücke dünn aus, schneidet Vierecke daraus, gibt etwas Marmelade in die Mitte und legt kuvertartig zusammen. Dann backt man die Teilchen auf gut gesäubertem Blech bei starker Hitze etwa 15 Minuten.

Anmerkung: Dieser Teig ist auch für Pasteten zu empfehlen.

Salzstangen (siehe Abbildung 39).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 2 gestr. Teelöffel (6 g) Dr. Oetker „Backin", 1 Prise Salz, etwa 7 Eßlöffel Milch, 100 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Zum Bestreuen: Etwas Salz, etwas Kümmel.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Salz und Milch und verrührt sie von der Mitte aus mit dem Mehl zu einer weichen Masse. In diese pflückt man stückweise die kalt gestellte Butter, bedeckt die Masse mit dem restlichen Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Es kommt bei diesem Teig darauf an, daß er sehr gut durchgeknetet ist, damit er sich gut ausrollen läßt. Man rollt ihn etwa ½ cm dick aus und schneidet fingerbreite und gut fingerlange Streifen daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Salz und Kümmel. Man backt die Salzstangen bei starker Hitze etwa 15 Minuten hellbraun. Die Masse ergibt ungefähr 35 Stück.

Anmerkung: Wer ein schöneres Aussehen der Stangen erzielen will, kann die Streifen vor dem Bestreichen mit Eigelb spiralenförmig drehen (das eine Ende dreht man nach rechts, das andere nach links herum).

Wespennester.

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 250 g Mandeln, 80—100 g Schokolade.

Zubereitung: Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, fügt unter weiterem Schlagen den Zucker und Vanillinzucker löffelweise hinzu und unterhebt dann vorsichtig die mit der Schale gehackten Mandeln und die geriebene Schokolade. Mit einem Löffel setzt man Häufchen auf ein gewachstes Blech, gefettetes Pergamentpapier oder auf kleine Oblaten und backt die Küchlein bei leichter Hitze in etwa 15 Minuten ab.

Haselnuß-Makronen (siehe Abbildung 43). *

Zutaten zum Teig: 100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5—6 Eiweiß, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung des Teiges: Die Nüsse werden etwa 10 Minuten im Ofen geröstet, damit sie sich enthäuten lassen, recht fein gerieben, mit den abgezogenen, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanillinzucker vermengt. Dann wird diese Masse gleichzeitig mit dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl unter den steif geschlagenen Eierschnee gehoben. Man setzt mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Pergamentpapier und backt sie bei starker Hitze etwa 10—15 Minuten. Gebacken legt man die Makronen mit dem Pergamentpapier auf ein nasses Tuch, damit sie sich langsam vom Papier lösen. Die Masse ergibt ungefähr 40 Makronen.

Kokos-Makronen. *

Zutaten: 2 Eßlöffel Wasser, 4 Eiweiß, 400 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Butter, 400 g Kokosraspel, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung: Wasser, Eiweiß, Zucker und Vanillinzucker werden gut verrührt, dann fügt man Butter und die Kokosraspeln hinzu und läßt das Ganze unter tüchtigem Rühren soeben aufkochen, nimmt vom Feuer, läßt etwa auf Handwärme erkalten und arbeitet das Mehl, das man mit dem „Gustin" und „Backin" gemischt und gesiebt hat, unter die Masse. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und backt die Makronen bei leichter Hitze in 10—20 Minuten.

Biskuit-Würfel*).

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 125 g Dr. Oetker „Gustin".

Zutaten zum Krem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in 2 gefettete Springformen oder auf ein gefettetes Randblech und backt ihn etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. Die erkaltete Biskuitmasse schneidet man einmal waagerecht durch und teilt beide Hälften in gleiche Rechtecke, Würfel und Sicheln ein. Die unteren Teile bestreicht man mit Butterkrem,

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Butterkrem" Seite 17, 18 und 19.

legt die dazu passenden Oberteile darauf und überzieht das Ganze mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Krems: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Statt Butterkremfüllung kann man auch Gelee oder Frucht-Paste zur Füllung verwenden und überzieht dann die Würfel mit einem Zitronen-Zuckerguß, hergestellt aus 150 g gesiebtem Puderzucker, der mit einigen Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone und 2—3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt wird.

Pückler-Schnitte (siehe Abbildung 40). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 100 g Dr. Oetker „Gustin", 20 g Kakao, 2 Eßlöffel Wasser (für den dunklen Teig).

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Wasser (davon 3 Eßlöffel zum Anrühren), 100 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker Fruttina-Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1 Blatt weiße, 1 Blatt rote Dr. Oetker Regina-Gelatine, ⅛ Liter süße Sahne.

Zum Bestreichen: 150 g Ananas-Konfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 40 g Kakao, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, kremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und ⅔ des steif geschlagenen Eierschnees. Die Hälfte des Teiges gibt man auf die Hälfte eines Randbleches, das gefettet und mit gefettetem Papier belegt ist, und streicht die Masse recht glatt. Unter den übrigen Teig mengt man nun den Kakao, das Wasser und den Rest des Eierschnees und streicht danach auch die dunkle Masse auf den noch leeren Teil des Bleches. Es ist gut, an der offenen Blechseite das Papier nach oben umzukniffen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Man backt die Masse bei guter Mittelhitze 15—20 Minuten. Gleich nach dem Backen stürzt man das Gebäck und zieht das Papier ab.

Zubereitung der Füllung: Man rührt mit 3 Eßlöffeln Wasser das Puddingpulver an und läßt es einige Zeit stehen. Inzwischen bringt man das restliche Wasser mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt unter ständigem Rühren die Anrührmasse hinzu, läßt das Ganze gut durchkochen und löst danach die eingeweichte Gelatine in der heißen, vom Feuer genommenen Masse auf. Man rührt sie bis zum Erkalten häufig um; dann gibt man sie, noch ehe sie erstarrt ist, löffelweise zu der steif geschlagenen Sahne.

Den erkalteten Teigboden schneidet man in zwei Teile, so daß der helle Boden vom dunklen getrennt ist. Dann schneidet man aus beiden Böden gleichmäßige Streifen (je 3 Stück in 7 cm Breite), bestreicht die hellen Streifen mit dem Krem und setzt die dunklen Streifen darauf. Oberfläche und Ränder der zusammengesetzten Streifen werden mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat, bestrichen und mit Schokoladenguß überzogen. Aus den Streifen schneidet man etwa 4—5 cm breite schräge Stücke, so daß im Anschnitt immer der helle Teigboden, der rosa Krem und der dunkle Teigboden zu sehen sind.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Schokoladen-Muscheln (siehe Abbildung 42).

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Oetker „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zutaten zur Füllung: 2 Eiweiß, 100 g Nüsse, 75 g Zucker, 75 g Schokolade.

Zutaten zum Guß: 1 Tafel einfache Speise-Schokolade.

Zubereitung des Teiges: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl sowie das Puddingpulver hinzu. Man füllt die Masse in gut gefettete Muschelformen etwa halbvoll, die man bei guter Mittelhitze 20—25 Minuten backt. Nach dem Backen werden sie durchgeschnitten und mit Schokoladenkrem gefüllt.

Zubereitung der Füllung: Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, unterzieht die geriebenen Nüsse und Zucker, fügt die in heißem Wasserbade aufgelöste Schokolade hinzu, verarbeitet alles zu einer glatten Masse und streicht diese zwischen die Schokoladenmuscheln. Zusammengesetzt werden sie mit Schokoladenguß überzogen, so daß die Schnittfläche nicht mehr zu sehen ist.

Zubereitung des Gusses: Man löst eine Tafel Schokolade vorsichtig im heißen Ofen oder heißen Wasserbade auf.

Osterküsse.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 4 Eigelb, 125 g Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 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 „Backin" 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 ½ Stunde Backzeit). Erkaltet 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 ½—¾ 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 „Backin", 25 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Eigelb, 80 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ¼ 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 „Backin" 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 Mürbeteig ausgelegten Förmchen ¾ voll und backt sie sehr vorsichtig bei guter Mittelhitze ½—¾ Stunde. Erkaltet bestäubt man die Oberfläche mit Puderzucker.

Liebesknochen (Eclairs) (siehe Abbildung 44).

Zutaten zum Teig: ¼ Liter Wasser, 50 g Butter (Margarine), 150 g Weizenmehl, 4—5 Eier, 3 g (1 gestrichener Teelöffel) Dr. Oetker „Backin".

Zutaten zur Füllung: ½ 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-

kochen. Danach fügt man die eingeweichte Gelatine hinzu und rührt so lange, bis sie vollkommen gelöst ist. Die ausgekühlten Liebesknochen werden mit dem erkalteten Krem gefüllt.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao vermischt und mit so viel heißem Wasser verrührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Die gefüllten Liebesknochen werden damit bestrichen.

Windbeutel. *

Zutaten: ¼ Liter Wasser, 50 g Butter, 150 g gesiebtes Weizenmehl, 4—6 Eier, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren zunächst 3 Eier hinein. Mit Zugabe des 4. und 5. Eies muß man vorsichtig sein, damit der Teig nicht zu dünn wird; hat er bereits Hochglanz, erübrigt sich weitere Eizugabe, andernfalls gibt man erst das 6. Eigelb und nur, wenn nötig, noch das letzte Eiweiß hinzu. Dann untermengt man das „Backin", setzt mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein leicht gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech und backt bei guter Mittelhitze in ungefähr 30 Minuten goldgelb. Während des Backens darf der Ofen nicht geöffnet werden, da das Gebäck sonst fällt. Nach dem Backen läßt man die Windbeutel bei geöffnetem Ofen 5—10 Minuten stehen.

Von der angegebenen Menge erhält man etwa 20 Stück.

Die Windbeutel werden warm mit Weinschaumsoße aufgetragen. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlagsahne, die mit Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt ist, oder mit Vanillekrem, hergestellt mit Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack. Man kocht dann den Pudding nicht mit ½ Liter, sondern mit ¾ Liter Milch und kann zur Verfeinerung ein geschlagenes Eiweiß unter den kochend heißen Krem geben.

Waffeln.

Zutaten: 250 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 6 Eier, 250 g Weizenmehl, 250 g Dr. Oetker „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", ½ Liter Milch (oder Sahne, oder halb Sahne halb Wasser).

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig, fügt unter beständigem Rühren langsam Zucker, Vanillinzucker, Backöl, Aroma und Eier hinzu, danach das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. In einer heißgemachten Waffelpfanne, die jedesmal mit einer Speckschwarte ausgestrichen wird, backt man den Teig bei gelindem Feuer sofort aus.

Fettgebackenes.

Allgemeines.

Zum Ausbacken des Teiges nimmt man am besten eiserne, nicht zu hohe Töpfe, um möglichst an Fett zu sparen. Der Topf muß so weit mit Fett gefüllt sein, daß das Gebäck darin schwimmt. Als zweckmäßige Fettmischung verwendet man $^2/_3$ Kokosfett und $^1/_3$ Rindertalg oder $^2/_3$ Kokosfett und $^1/_3$ Schweineschmalz. Man kann aber auch in reinem Kokosfett oder reinem Schweineschmalz backen oder beide Fette zu gleichen Teilen nehmen. Der Zusatz von Rindertalg macht das Gebäck mürber.

Wichtig beim Ausbacken ist der Hitzegrad. Das Fett muß so heiß sein, daß es dampft, beim Hineinstreuen von etwas Salz zischt oder **beim Hineinstecken eines Hölzchens Bläschen um dasselbe bildet.** Man kann auch beim Zerlassen des Fettes einige rohe Kartoffelscheiben mit in den Topf geben und, sobald dieselben an die Oberfläche kommen und goldbraun sind, hat das Fett den richtigen Hitzegrad. Es ist immer darauf zu achten, daß das Fett nicht zu schnell erhitzt wird. Nun ist es ratsam, **vor dem eigentlichen Ausbacken ein Teigkügelchen zur Probe auszubacken.** Dieses darf nicht lange Zeit am Boden des Gefäßes bleiben, nicht zerlaufen und sich mit Fett vollsaugen (es wäre ein Zeichen dafür, daß das Fett noch zu kalt ist). Das Kügelchen darf auch nicht sofort an der Oberfläche schwimmen, um gleichzeitig schnell zu bräunen, später erst aufzugehen, dabei stark zu platzen und eine unschöne Form zu bekommen (das Fett wäre in dem Fall zu heiß, und das Gebäck bliebe innen teigig) **sondern** das Kügelchen muß zuerst an den Boden des Gefäßes sinken, ziemlich schnell hochkommen, langsam aufgehen und dabei gleichzeitig langsam bräunen. Das Gebäck muß eine gute Form behalten und trocken bleiben. **Erst wenn das Probekügelchen gut gelungen ist, beginnt man mit dem eigentlichen Ausbacken.**

Empfehlenswert ist es, nicht sofort alles Fett zu zerlassen, sondern noch einen Teil, etwa nach der Hälfte der Backzeit, hinzuzufügen, um das Fett wieder etwas abzukühlen. Während dieser Zeit darf aber nicht ausgebacken werden. Man muß vielmehr nach dem Zerlassen des neu hinzugefügten Fettes erst wieder eine Hitzeprobe vornehmen. Gegen Ende des Ausbackens, falls das Fett zu heiß geworden ist, kann man kleine, rohe, geschälte Kartoffelstückchen hineinwerfen, um die Hitze zu vermindern; tritt ein Schäumen auf, so hilft man sich am besten durch öfteres Abschäumen.

Eberswalder Spritzkuchen*) (siehe Abbildung 45). *

Zutaten zum Teig: 1/5 Liter Wasser, 100 g Butter, 200 g Weizenmehl, 4 Eier, 25 g Zucker, 1 schwach gehäufter Teelöffel Dr. Oetker „Backin" = 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 Fläschchen Dr. Oetker Backöl 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 Spicknadel 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 Backöl Zitrone und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Mutzenmandeln*).

Teig: 150 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, 3—4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 6 g (2 gestrichene Teelöffel) Dr. Oetker „Backin".

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 „Backin" 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 Mutzenmandeln aus, gibt sie in siedendes Fett und backt sie goldgelb. Die heißen Mutzenmandeln werden in feinem Zucker gewälzt.

Quark-Pfannkuchen*) (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 „Backin".

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (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 „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazu. Man verknetet alles zu einem glatten Teig, rollt denselben auf einem mit Mehl bestäubten Brett 1/4—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 Pfannkuchen 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*) (Rädelkuchen, siehe Abbildung 46).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Backin", 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Fläschchen 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 „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, 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 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: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 63.

Gebackene Apfelscheiben*).

Zutaten: ¼ Liter Milch, 250 g Weizenmehl, 25 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 1 Ei, 4 große saure Äpfel.

Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker oder Zucker und Zimt.

Zubereitung: Die Milch verquirlt man mit dem Mehl, gibt das mit dem Zucker und Gewürz gemischte „Backin" hinzu, dann das ganze Ei und verquirlt alle Zutaten. Man taucht die Apfelscheiben in den flüssigen Teig und backt sie in einer gut gefetteten Pfanne auf beiden Seiten goldgelb. Man reicht sie warm als Nachspeise mit Puderzucker überstäubt oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Zubereitung der Äpfel: Die Äpfel werden gewaschen und geschält, dann sticht man mit einem Gehäuseausstecher das Kernhaus aus und schneidet die Äpfel in etwa ½—1 cm dicke runde Scheiben.

Kartoffelpuffer (Westfälische Art).

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln (etwa 1½ kg geschälte), 4 Eier, 75 g Zucker, ¼ Liter Milch, 100 g Rosinen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", nach Geschmack etwas Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, das Wasser abgegossen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Nach Geschmack kann man auch etwas Salz in den Teig geben. Man backt von dem Teig in einer gut gefetteten Pfanne kleine Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Die Puffer kann man sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

Eierkuchen.

Zutaten: ½ Liter Milch, 140 g Weizenmehl, 60 g Dr. Oetker „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung: Man gibt in die Milch das Mehl, „Gustin" und Puddingpulver und verquirlt diese Zutaten sehr gut. Dann gibt man die Eigelbe hinein, verquirlt wieder, unterrührt Salz und Zucker mit dem „Backin" gemischt und unterhebt zuletzt ganz vorsichtig mit dem Schneebesen den steifen Eierschnee. Man backt die Kuchen in einer Pfanne (Eierkuchentiegel) in heißem Backfett

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 63.

auf beiden Seiten goldgelb. Am besten schmecken die Eierkuchen, wenn sie ganz dünn ausgebacken werden.

Anmerkung: Ißt man die Eierkuchen als Nachtisch, so kann man sie ganz dünn mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und mit etwas Puderzucker überstäuben.

Weihnachtsgebäck.

Spekulatius.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 250 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g geriebene Mandeln, 50 g gestoßener Kandiszucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 gestrichener Teelöffel Zimt (etwa 3 g), 2 Messerspitzen Nelken, 2 Messerspitzen geriebene Muskatnuß, 2 Messerspitzen Koriander, 2 Messerspitzen Kardamom.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, Mandeln, Kandiszucker und Gewürze dazugegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus und sticht mit kleinen Blechformen (am besten eignen sich hierzu Tierformen) Plättchen aus, die auf gesäubertem Blech etwa 15 Minuten bei starker Hitze knusprig gebacken werden.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusprig bleibt.

Printen (siehe Abbildung 47).

Zutaten: 375 g Sirup, 200 g Zucker, 5 g gemahlener Fenchel, 5 g gemahlener Anis, ⅛ Liter Milch, 750 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung: Man läßt den Sirup mit dem Zucker heiß werden (damit sich der Zucker löst), gibt dann die Gewürze und die kalte Milch dazu und läßt auf Handwärme abkühlen. Dann mengt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl unter den Sirup, verarbeitet das Ganze zu einem glatten Teig, den man stark messerrückendick ausrollt und mit dem Kuchenrädchen in rechteckige, etwa 4 cm breite und 8—10 cm lange Streifen rädelt. Man kann die Streifen mit Eiweiß bestreichen (sie erhalten dann nach dem Backen ein glänzendes Aussehen) und backt sie bei starker Hitze in etwa 15 Minuten.

Pfefferkuchenplätzchen (siehe Abbildung 49).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 375 g Zucker, 2 Eier, 4—6 Eßlöffel Milch, 190 g Honig, ½ Teelöffel gestoßener Zimt, ½ Teelöffel gemahlene Nelken, ½ Teelöffel geriebene Muskatnuß, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 125 g geriebene Haselnüsse, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: Etwa 500 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, Saft einer Zitrone.

Zutaten zur Verzierung: Einige halbierte Nüsse oder Mandeln, etwas klein geschnittenes Zitronat, etwas Buntzucker.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer weichen Masse, gibt in dieselbe die Milch und verrührt von der Mitte aus so, daß noch ein Teil des Mehlkranzes stehen bleibt. Nun gibt man wieder in die Mitte den Honig mit den Gewürzen, darauf das Puddingpulver und die Nüsse, untermengt diese Zutaten und pflückt dann die kalte Butter in kleinen Stücken in die weiche Masse. Man bedeckt diese mit dem noch stehengebliebenen Mehlkranz und verarbeitet sie mit dem Handballen schnell zu einem Kloß. Den Teig läßt man einen Tag stehen, damit er etwas erhärtet, knetet ihn am nächsten Tag noch einmal durch, fügt, wenn nötig, etwa 50 g Mehl hinzu, rollt ihn, in einem möglichst kalten Raum, da er sehr weich ist, dünn aus, sticht Formen aus und backt die Plätzchen auf einem gefetteten Blech bei starker Hitze etwa 10—15 Minuten. Erkaltet überzieht man sie mit einem Zuckerguß und verziert sie beliebig mit den angegebenen Zutaten.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem kalten Wasser und dem Saft der Zitrone zu einer dickflüssigen Masse verrührt und am besten mit einem Pinsel aufgetragen.

Anmerkung: Die Masse ist sehr ausgiebig, man erhält etwa 170 Plätzchen. Sie halten sich, in einem Steintopf aufbewahrt, lange Zeit frisch und schmecken vorzüglich.

Kleine Gewürzkuchen.

Zutaten zum Teig: 320 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 50 g Kakao, 300 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter, ½ Eßlöffel gemahlene Nelken = etwa 4 g, 1 gestrichener Teelöffel Zimt = 3 g, etwas Muskatnuß (gerieben).

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben, der Kakao hinzugefügt und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Man pflückt in dieselbe die kalt gestellte Butter (in kleinen Stückchen), gibt die Gewürze dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Den Teig rollt man messerrückendick aus und sticht mit runden Förmchen Plättchen ab, die man auf gesäuberte Bleche gibt und bei starker Hitze in ungefähr 20 Minuten backt. Erkaltet bestreicht man sie mit dem Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Lebkuchen (Lebzelten).

Zutaten: 750 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", 500 g Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch, 150 g Butter, 250 g fein geriebene Mandeln, 175 g sehr klein geschnittenes Zitronat, 3 gestrichene Teelöffel Zimt = 9 g, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, ¼ Muskatnuß (gerieben), ½—1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone.

Zur Verzierung: Einige Mandeln, 1 Ei zum Bestreichen.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer glatten Masse, gibt die Milch dazu, verrührt auch diese von der Mitte aus und pflückt in die weiche Masse die kalt gestellte Butter in kleinen Stückchen. Darauf gibt man alle anderen Zutaten, bedeckt mit dem Mehl und verknetet alles mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Der Teig muß sehr gut durchgeknetet werden, damit er geschmeidig wird. Den ziemlich festen Teig rollt man etwa zweimesserrückendick aus, schneidet in beliebige Stücke oder sticht mit einem Weinglase runde Scheiben aus, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei, belegt jedes Stück mit einer abgezogenen, halbierten Mandel und backt auf einem gesäuberten Blech bei starker Hitze etwa 15—20 Minuten.

Anmerkung: Man kann die Kuchen auch auf Oblaten backen.

Pfeffernüsse mit Guß.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 325 g Zucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Milch, 50 g geriebene Mandeln, 50 g sehr klein geschnittenes Zitronat, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 2 Messerspitzen Ingwer, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, 2 Messerspitzen gemahlene Nelken, 2 Messerspitzen Nelkenpfeffer (Englisch Gewürz), 2 Messerspitzen Kardamom, 1 schwach gehäufter Eßlöffel Zimt.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Diese verrührt man dann mit der Milch, gibt die Mandeln, Zitronat, Backöl und alle Gewürze (gemahlen) dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt ihn etwa 1 cm dick aus und sticht mit einem Likörglas Scheiben ab, die man auf ein gefettetes Blech setzt und bei starker Hitze in ungefähr 15 Minuten backt. Erkaltet bestreicht man die Pfeffernüsse mit einem Zuckerguß und läßt diesen abtropfen. Dann bewahrt man sie am besten in Steintöpfen auf.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Liegnitzer Bombe (siehe Abbildung 48). *

Zutaten zum Teig: 400 g Honig, 250 g Zucker, 125 g Butter, 5 g Zimt, 2 g Nelken, 1 Prise Kardamom, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 125 g gehackte Mandeln, 150 g Zitronat, 125 g Korinthen, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Rose, 6 Eßlöffel Wasser, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", 50 g Kakao.

Zum Überstreichen: 200—250 g Aprikosenmarmelade, etwa 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 350 g Puderzucker, 20 g Kakao, etwa 4 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Honig, Zucker und Butter läßt man soeben aufkochen, gibt die Gewürze, Backöl, die abgezogenen, gehackten Mandeln, das klein geschnittene Zitronat, Korinthen, Backöl und Wasser dazu, verrührt diese Zutaten gut und läßt sie auf Handwärme erkalten. Dann unterrührt man die ganzen Eier, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und den Kakao. Man füllt den Teig in kleine, gut gefettete Blechringe (etwa 6 cm Durchmesser), die man auf ein gefettetes Blech gesetzt hat, knapp halb voll und backt die Bomben in einem gut vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten. Erkaltet bestreicht man sie ganz dünn mit Konfitüre und überzieht sie mit dem Schokoladenguß.

Zum Überstreichen wird die Konfitüre mit 2 Eßlöffeln Wasser gut verrührt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker, Kakao und heißes Wasser verrührt man zu einer dickflüssigen Masse.

Anmerkung: Die Masse ergibt etwa 40 Bomben.

Pfefferkuchentortenstückchen (siehe Abbildung 50). *

Zutaten zum Teig: 500 g Honig oder Sirup, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt = etwa 4 g, ½ Teelöffel Nelken, 125 g gehackte Nüsse oder Mandeln, 125 g Schweinefett, ¼ Liter Milch, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 400 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zum Bestreichen: 200 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 400 g Puderzucker, 25 g Kakao, etwa 4—6 Eßlöffel heißes Wasser.

Zur Verzierung: Einige halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Gewürzen, Nüssen und dem Fett soeben aufkochen, gibt dann die kalte Milch und das Zitronenöl hinzu, läßt auf Handwärme erkalten und unterrührt das Mehl, das man mit dem „Gustin" und „Backin" gemischt und gesiebt hat. Der Teig wird in zwei gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Springformen gegeben und etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze gebacken. Erkaltet bestreicht man die Oberfläche und Seiten mit Marmelade und teilt jede Torte in 12 Stücke, die man mit Schokoladenguß überzieht und mit Mandeln verziert.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Wer die Stücke dicker liebt, kann auch die ganze Masse in einer Form backen und schneidet dann 20 Stücke aus der Torte. Man braucht in dem Falle nur 125 g Marmelade zum Bestreichen.

Honigkuchen zum Aufschneiden (in Kastenform).

Zutaten: 250 g Bienenhonig, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel = 30 g Schweineschmalz, 1 schwach gehäufter Eßlöffel Zimt, ½ gestrichener Teelöffel gemahlene Nelken, 100 g gehackte Mandeln, 75 g kandierte Pomeranzenschale, ¼ Liter Milch, 2 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", 150 g Dr. Oetker „Gustin".

Zubereitung: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Fett und den Gewürzen soeben aufkochen, gibt dann die Mandeln, fein geschnittene Pomeranzenschale und die kalte mit den Eiern verquirlte Milch hinzu und läßt alles auf Handwärme erkalten. Dann rührt man das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl langsam darunter, füllt den Teig in eine gefettete Kastenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze in 1—1½ Stunden.

Anmerkung: Dieser Kuchen hält sich lange frisch und wird, in einer Blechdose aufbewahrt, immer besser im Geschmack.

Brauner Weihnachtskuchen.

Zutaten zum Teig: 200 g Sirup oder Rübenkraut, knapp ¼ Liter schwarzer Kaffee, 100 g zerlassene Butter oder 2 Eßlöffel Speiseöl, 150 g Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Anis, 65 g gehackte Mandeln, 65 g Korinthen, ½ Eßlöffel Kakao, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin".

Zubereitung: Der Sirup oder das Rübenkraut wird mit einem Teil der Flüssigkeit und der zerlassenen Butter verrührt. Dann fügt man Zucker, Anis, Mandeln, Korinthen und Kakao hinzu und unterrührt zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der übrigen Flüssigkeit, bei deren Zugabe man vorsichtig sein muß, damit der Teig nicht zu dünn wird. Er muß so dick sein, daß er leicht vom Löffel fließt. Die Masse wird in eine gefettete Kastenform gegeben und bei schwacher Mittelhitze 1—1¼ Stunden gebacken.

Weihnachtsstollen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Backin", 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 4—6 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 1 Messerspitze Muskatblüte, 1 Messerspitze Kardamom, 250 g trockener Quark (Topfen), 125 g Butter (Margarine), 50 g Rinderfett, 125 g Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g Mandeln (Nußkerne), 40 g Zitronat, 50—75 g Butter zum Bestreichen, 50 g Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung: Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze werden hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Darauf gibt man: den gut abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark, die in Stücke geschnittene kalte Butter, das fein gehackte Rinderfett, gereinigte Rosinen und Korinthen, geriebene Mandeln (Nußkerne) und klein geschnittenes Zitronat; man bedeckt die Früchte mit Mehl und verknetet nun von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Er wird zum Stollen geformt und auf ein gefettetes, mit Pergamentpapier bedecktes Backblech gelegt.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und bestäubt ihn mit Puderzucker.

Backzeit: 70—80 Minuten bei guter Mittelhitze.

Mohnrolle.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Backin", 1 Ei, 3 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Salz, 60 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Mohn, ¼ Liter Milch, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 1 Eßlöffel Kunsthonig, ½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 50 g ger. Semmel, 50 g Rosinen.

Zweckmäßig bereitet man zuerst die Füllung.

Zubereitung der Füllung: Der Mohn wird mit kochendem Wasser überbrüht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und danach gemahlen oder zerrieben. Das Puddingpulver wird mit 2—3 Eßlöffeln Milch angerührt und die übrige Milch mit Salz, Zucker und Kunsthonig zum Kochen gebracht. Man gibt das angerührte Puddingpulver hinein, läßt es aufkochen und verrührt den heißen Pudding mit dem gemahlenen Mohn. Nach dem Erkalten gibt man Backöl, ger. Semmel und Rosinen hinzu.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett oder die Tischplatte gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Ei (etwas Eiweiß zum Bestreichen zurücklassen), Wasser und Salz hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter darauf, bestreut sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig, den man rechteckig ausrollt. Dann streicht man die Füllung darauf. Bevor man ihn ausrollt, schlägt man die Ränder etwas ein, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Rolle wird der Länge nach eingeschnitten, mit verquirltem Eiweiß bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Beachtenswerte Verwendungsvorschriften
für weitere
Dr. Oetker-Erzeugnisse.

Es gibt wohl kaum einen Haushalt in Deutschland, in dem nicht Dr. Oetker-Erzeugnisse ständig oder wenigstens gelegentlich verwendet werden. Aus der Praxis heraus geschaffen, bedeuten sie für die Hausfrau ein ausgezeichnetes Hilfsmittel zu zeit- und geldsparender Haushaltführung. Die mit Dr. Oetker Pudding- und Geleespeise-Pulvern hergestellten Speisen sind infolge ihres reichen Gehaltes an hochwertigen Nährstoffen zu einer wirklichen Volksnahrung geworden. Einige Hinweise für den Gebrauch werden daher sehr erwünscht sein.

Dr. Oetker „Gustin“

ist ein Nährmittel 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: ¾ 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. ½ 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: ½ 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“, ¼ 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: ⅔ Liter Buttermilch, ⅓ 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: ½ Liter Wasser, Schale von 1 Zitrone, 100 g Zucker, ½ 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), 1¼ Liter Wasser, 25—30 g Dr. Oetker „Gustin“, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl 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 platzen beginnen. Dann unterrührt man das verquirlte „Gustin“, läßt die Suppe gut durchkochen und schmeckt sie mit einigen Tropfen Backöl Zitrone ab. Wenn nötig, muß man sie noch etwas nachsüßen. Die Suppe

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

Kremsuppe mit Blumenkohl.

Zutaten: 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 1¼—1½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 30 g Dr. Oetker „Gustin", 4 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eigelb, ⅛ Liter süße Sahne, etwas Muskatnuß.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird geputzt, 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, ¼ 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. Erkaltet 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, ½ Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, ¼ 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 beliebter, leicht herzustellender Nachtisch 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. (Bereitungsvorschrift 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 Makronen-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 Fruttina-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 Sommerspeisen. 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-Frutti-Pudding.)

Ambrosia.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker Makronen-Puddingpulver, ½ Liter Milch, 50 g Zucker; 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Johannisbeer-Geschmack, ½ Liter Wasser.

Schokoladenpudding mit Rumfüllung.

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise, ½ 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 Zwiebäcke und die nicht abgezogenen Mandeln werden fein gerieben und mit dem Rum-Aroma sehr gut vermischt.

Vanille-Suppe (für 2 Kinder).

Zutaten: ½ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 2—3 Eßlöffel Milch oder Wasser, ½—¾ 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.

Schokoladensuppe (für 2 Kinder)

bereitet man auf die gleiche Weise aus ½ Liter Milch, ⅓ 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 Abendspeisen für Kinder ganz besonders zu empfehlen.

Apfelsinen-Krem.

Zutaten: ½ 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 ½ 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 ¾ Liter Milch nimmt (anstatt ½ 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 Fruchtsaft, 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, ¼ Liter Wasser, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Stückchen Zimt, 10—15 süße Mandeln; 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, ¾ 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 ¼ 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 ½ Liter Milch ¾ 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—1½ cm dicke Scheiben, schmort sie, bestreut sie mit einer Messerspitze Dr. Oetker Vanillinzucker und legt sie einzeln auf Glasteller. Den erkalteten Krem gibt man darüber.

Aus 2 mittelgroßen Äpfeln schneidet man etwa 6 Scheiben und braucht hierfür Krem von ¼ Liter Milch.

Tafel IX

Kleingebäcke

33. Apfeltaschen
Rezept Seite 52

34. S-Kuchen
Rezept Seite 49

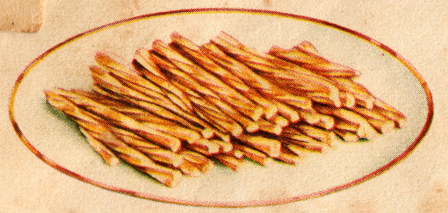
35. Fruchtplätzchen
Rezept Seite 49

36. Obsttörtchen
Rezept Seite 50

37. Rumtörtchen
Rezept Seite 51

38. Ananastörtchen
Rezept Seite 51

Tafel X
Kleingebäcke



39. Salzstangen
Rezept Seite 56

40. Pückler-Schnitte
Rezept Seite 58

41. Terrassen
Rezept Seite 54

42. Schokoladen-Muscheln
Rezept Seite 59

43. Haselnuß-Makronen
Rezept Seite 56

44. Liebesknochen (Eclairs)
Rezept Seite 61

Tafel XI
Fettgebäcke

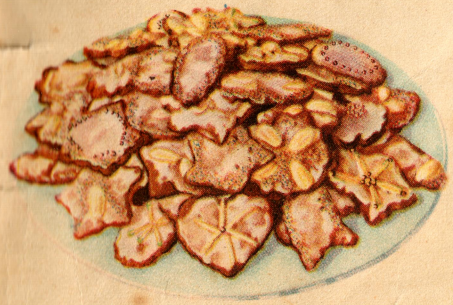
45. Eberswalder Spritzkuchen
Rezept Seite 64

46. Hobelspäne
Rezept Seite 65

Weihnachtsgebäcke

47. Printen
Rezept Seite 67

48. Liegnitzer Bombe
Rezept Seite 70



49. Pfefferkuchen-Plätzchen
Rezept Seite 68

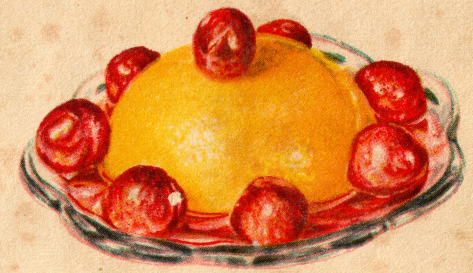
50. Pfefferkuchen-Tortenstücken
Rezept Seite 71

Die beliebte neue Art – Dr. Oetker-Puddinge anzurichten.

Tafel XII

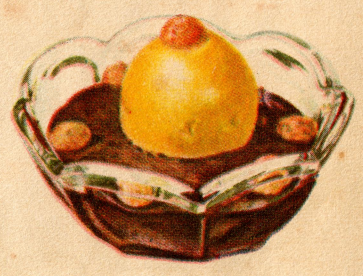
Götterspeise

einige Apfelsinenstückchen und Kirschen ergeben eine besonders appetitliche und erfrischende Nachspeise.



Vanillepudding

in Tassen gefüllt, nach dem Erkalten auf Teller gestürzt und mit eingemachten Kirschen verziert.



Makronenpudding

aus Eierbecher auf Schokoladenpudding gestürzt und mit Makronen belegt.

Himbeerpudding

mit Konfitüre geschlagen und mit gehackter roter Götterspeise verziert.

Götterspeise

mit Weinbeeren, eine Nachspeise von feinstem erfrischenden Geschmack.

Tafel III

Kuchen

1. Topfkuchen (Guglhupf) mit Guß

Rezept Seite 8

2. Rodonkuchen (Guglhupf)

Rezept Seite 8

3. Gustinkuchen

Rezept Seite 9

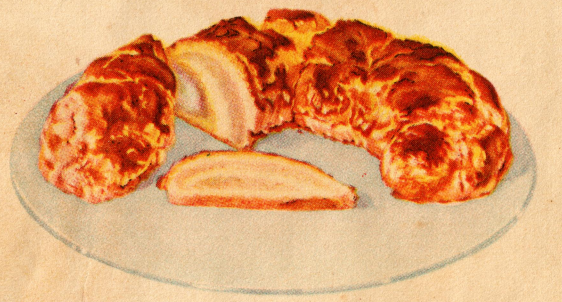
4. Schokoladen- oder Marmorkuchen

Rezept Seite 9

Die beliebte n
Dr. Oetker-B

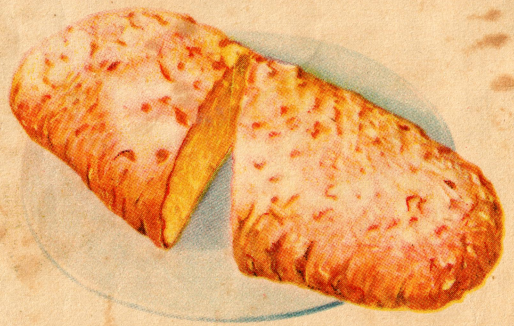
Tafel II
Kuchen

5. Rehrücken
Rezept Seite 10



6. Haselnußkranz
Rezept Seite 11

7. Gewürzkuchen
Rezept Seite 9

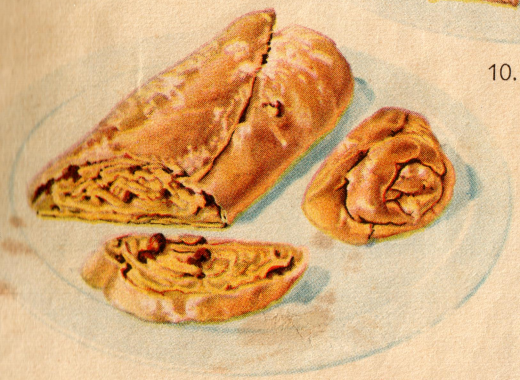


8. Quarkstollen (Topfenstollen)
Rezept Seite 11

Tafel III
Kuchen

9. Apfelkuchen, sehr fein
Rezept Seite 14

10. Pflaumenkuchen mit Guß
Rezept Seite 15



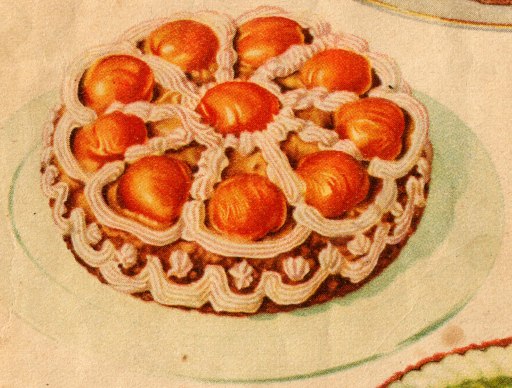
11. Apfelstrudel
Rezept Seite 16

12. Früchtebrot
Rezept Seite 16

Tafel IV
Torten

13. Torte mit Apfelmus
Rezept Seite 45

14. Obsttorte
Rezept Seite 25



15. Makronen-Fruchttorte
Rezept Seite 24

16. Weinbeerentorte
Rezept Seite 25