

Lakse für Pöckelfleinch

- 1) 4 $\frac{1}{2}$ ltr. Wasser }
500 gr. Salz }
60 gr. Zucker }
zusammen
abkochen.
- 2) 1 großes Feinbtl
2 $\frac{1}{2}$ Blöffl Wacholderbeeren
2 $\frac{1}{2}$ Blöffl Knoblauchzehen
1 $\frac{1}{2}$ Blöffl Basilikum
1 - - - Estragon
2 Lorbeerblätter
2 Nelken.
aufkochen und
kalt werden lassen
- 3) Alles zusammen schütten und dann das Fleisch
14 Tage eindringen
- 4) Nach dieser Zeit Fleisch herausnehmen, ^{über} bei der
Spülle mit Kaltwasser abwaschen, abtrocknen und 1-2 Tage
an der Luft trocknen und dann räuchern.
(Das Rezept stammt aus einem Kochbüch aus 1902)

REESE

REZEPTE



Wie macht der Osterhase das?

fragen Sabine und Monika voller Staunen. Die beiden Kleinen wollen alles ganz genau wissen und geben sich erst zufrieden, wenn die Mutter erzählt hat, wie es in der Werkstatt des Osterhasen aussieht, wo all' die vielen Ostereier angemalt werden.

Wie macht man das? – So fragt allerdings auch die Hausfrau, wenn sie für ihre kleinen Leckermäuler etwas Besonderes zaubern will. Aber in diesem Fall weiß der REESE-REZEPT-DIENST einen Rat, der zu Ostern neue Rezepte „Für Frauen, die mit Liebe kochen!“ herausbringt. – Die Kinder können das Fest schon nicht mehr erwarten, weil Mutter ihnen versprochen hat, daß es einen feinen REESE-Pudding geben soll, den die beiden sehr gern essen. Auch ein großer Kuchen wird gebacken, zart und locker, der steht schon am frühen Morgen auf dem Tisch, denn es ist ja nicht alle Tage Ostern.

Aber nicht nur unsere kleinen Freundinnen, sondern alle großen und kleinen Kinder freuen sich auf das Osterfest und auf die leckeren süßen Sachen. Die REESE-Versuchsküche hat deshalb wieder einige Vorschläge zusammengestellt und wünscht Erwachsenen und Kindern

ein fröhliches Osterfest!

Feine Sandtorte

250 g Butter oder Margarine / 200 g Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 1 Prise Salz / 1/2 Fläschchen REESE-BACKOL ZITRONE / 6 Eier / 250 g Mehl / 125 g REESE-PUDERMIN oder 2 1/2 Päckchen REESE-PUDDINGPULVER VANILLEGESCHMACK / 2 gestrichene Teelöffel REESE-BACKWUNDER.

Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, REESE-VANILLINZUCKER und Salz sowie REESE-BACKOL ZITRONE hinzufügen. Erst wenn der Zucker nicht mehr knirscht ein ganzes Ei nach dem anderen in eine Tasse schlagen, verquirlen und dann löffelweise unter die Butter-Zuckermasse rühren, darauf achten, daß die Eier langsam nach und nach hinzugefügt werden. In die cremige Masse Mehl und REESE-PUDERMIN oder Puddingpulver einrühren, zum Schluß das mit einem Mehlrest gemischte und gesiebte REESE-BACKWUNDER. Den Teig sofort in eine gut gefettete Kranz- oder Kastenform geben und backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

• Backvorschrift: Untere Schiebeleiste. Backhitze 180 Grad. Backzeit etwa 50 Minuten. Bei Gasherd 1/3 (tropfen-) große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH2/UH2.

Linzer Torte

375 g Mehl / 1 gestrichenen Teelöffel REESE-BACKWUNDER / 200 g Zucker / 1 Prise Salz / 1 Ei / 1 Eigelb / 200 g abgezogene geriebene Mandeln / einige Tropfen REESE-BACKOL ZITRONE / 200 g Butter oder Margarine.

Zum Füllen: 1 Glas Johannisbeermarmelade.

Guß: 1 Eiweiß / 100 g Puderzucker / 1/2 Fläschchen REESE-RUM-AROMA.

Mehl und REESE-BACKWUNDER auf das Backbrett oder auf die Tischplatte sieben. Eine Vertiefung eindrücken, Zucker und Salz hineingeben, sowie Ei, Eigelb und REESE-BACKOL ZITRONE. Das Fett in Flöckchen sowie die Mandeln auf den Mehlrand verteilen. Von der Mitte aus alle flüssigen Zutaten mit dem Zucker zu einem dicken Brei verrühren. Dann mit einem Messer alle Zutaten durcheinanderhacken und alles schnell mit kühlen Händen zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 4 gleichgroße Teile teilen, diese einzeln ausrollen und mit Hilfe eines Springformbodens (26 cm Durchmesser) 4 gleichgroße runde Teigplatten ausschneiden. Um eine Teigplatte auf das Blech zu legen, schlägt man sie vierfach zusammen und breitet sie auf dem Blech wieder aus, ohne daß sie ihre Form verliert. Aus der letzten Platte auf dem Blech mit Hilfe eines kleinen runden Ausstechers um den Rand herum 16 Löcher ausschneiden. Vor dem Backen mit einer Gabel alle Platten etwas einstechen, da sich unter dem Teig sonst Luftblasen bilden.

• Backvorschrift: Vorheizen, mittlere Schiebeleiste. Backhitze 190 Grad. Backzeit je Boden etwa 15 Minuten. Bei Gasherd 1/2 (bohnen-) große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH3/UH2.

Nach dem Backen den ersten Boden vorsichtig auf eine Tortenplatte legen und mit dem vierten Teil der Marmelade bestreichen. Es folgen alle weiteren Böden, die man jeweils wieder mit Marmelade bestreicht. Zuletzt die Platte mit den Löchern aufsetzen, die man vorher noch warm mit Guß bestrichen hat. Die Torte 1 bis 2 Tage gut durchziehen lassen, bevor man sie anschneidet.

Guß: Eiweiß, gesiebten Puderzucker und REESE-RUM-AROMA gut miteinander verrühren, mit Hilfe eines Pinsel schnell aufstreichen.

Schlagcreme-Speise

In einem glatten Kochtopf den Inhalt eines Päckchens REESE-GÖTTERSPEISE (KIRSCH-, HIMBEER-, WALDMEISTER- oder ZITRONE-GESCHMACK) mit 100 g Zucker gut vermischen. Dann 1/4 Liter Wasser hinzufügen und die Flüssigkeit unter stetem Rühren bis zum Kochen bringen (nicht kochen lassen!), in eine große irdene Schüssel geben und so lange rühren, bis sich die Gelatine restlos





gelöst hat. → $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit 100 g Zucker und der dünn abgeschnittenen Schale von 1 Zitrone zum Kochen bringen. 1 Päckchen REESE-HOLLÄNDERSPEISE mit dem Saft von 1 Zitrone und 3 Eßlöffeln voll Wasser anrühren, in die heiße Flüssigkeit einröhren und aufkochen lassen. Diese flüssige Speise zu der noch nicht gelierten Götterspeise in die Schüssel geben.

Die Masse vollständig abkühlen lassen. Dann mit einem guten Schneebesen recht kräftig eine längere Zeit schlagen, bis eine helle und stark schaumige Schlagcreme entsteht. Die Creme in eine Glasschüssel füllen. Sie fällt nicht wieder zusammen und kann am Tage vorher zubereitet werden.

Schokoladencreme

$\frac{1}{2}$ Liter Milch / 1 Päckchen REESE-PUDDINGPULVER FÜR SCHOKOLADENSPEISE mit gehackten Mandeln / 75 g Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 1 Eßlöffel Butter / 4 Blatt weiße Gelatine / $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne.

Aus Milch, REESE-PUDDINGPULVER FÜR SCHOKOLADENSPEISE, Zucker, REESE-VANILLINZUCKER und Butter nach Vorschrift eine Schokoladenspeise zubereiten. Die Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen und dann ausgedrückt an die kochendheißer Speise geben. Umrühren, bis die Gelatine restlos gelöst ist. Die Speise in eine Schüssel füllen und bis zum Erkalten öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Unter die vollständig erkaltete Speise locker $\frac{1}{4}$ Liter geschlagene und leicht gesüßte Sahne ziehen. In einer Glasschale oder in Gläsern anrichten.

REESE-Gutscheine helfen sparen!

Für Frauen, die mit Liebe kochen!

erscheinen fortlaufend neue Rezepte, die in unserer Versuchsküche ausprobiert wurden. Wünschen Sie die kostenlose Zusendung dieser REESE-Rezeptblätter, dann schicken Sie bitte Ihre genaue Anschrift an den

REESE-REZEPT-DIENST · HAMELN · POSTFACH 38

REESE-GESELLSCHAFT MBH
NÄHRMITTELFABRIK · HAMELN · SEIT 1896

Überreicht durch:

Familien-Napfkuchen oder Guglhupf

Teig: 175 g

Butter oder

Margarine, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Eier, etwas Salz, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone oder 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 400 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“, gut $\frac{1}{8}$ l Milch, 175 g Rosinen.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Das Fett schaumig röhren und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Gewürze hinzugeben. Das mit „Gustin“ und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterröhren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die gewaschenen, gut abgetropften Rosinen zuletzt unter den Teig heben. Ihn in eine gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Napfkuchenform füllen.

Backzeit: Etwa 75 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Herd mit Temperaturregler: Gas $3\frac{1}{2}$, Strom 175—195.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.



Rührkuchen mit Apfelstückchen

150 g Margarine,
200 g Zucker, ein

Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3—4 Eier, etwas Salz, 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 500 g Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“, knapp $\frac{1}{8}$ l Milch, 500 g Äpfel, 50 g Rosinen.

Das Fett schaumig röhren, nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Gewürze zugeben. Das mit „Backin“ gemischte, gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterröhren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen Äpfel und die gewaschenen Rosinen zuletzt unter den Teig heben. Den Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform füllen.

Backzeit: Etwa 70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Herd mit Temperaturregler: Gas $3\frac{1}{2}$, Strom 175—195.

11 Gebäck-Rezepte



lischer Kuchen 100 g Butter oder Margarine, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 250 g Weizenmehl, 6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, $\frac{1}{8}$ l süße Sahne, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen, 50 g Zitronat.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach einen Teil des Zuckers, den Vanillin-Zucker, die Eier, den Rest des Zuckers und das Backöl hinzugeben. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Sahne unterrühren. Die gewaschenen, gut abgetropften Rosinen und Korinthen sowie das in Würfel geschnittene Zitronat zuletzt unter den Teig heben und ihn in eine mit gefettetem Papier ausgelegte Kastenform füllen.

Backzeit: Etwa 80 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Herd mit Temperaturregler: Gas 3½, Strom 175—185.

Nußkuchen **Teig:** 250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, 2—3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 250 g Weizenmehl, 9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 250 g gemahlene Haselnüssekerne, 1 Tafel (50 g) Schokolade.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Eier und Backöl hinzugeben. Das mit „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl und die Nußkerne eßlöffelweise unterrühren. Die in kleine Stücke geschnittene Schokolade zuletzt unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen.

Backzeit: Etwa 70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Herd mit Temperaturregler: Gas 3½, Strom 175—195.

Den erkaltenen Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Rosinenzopf **Teig:** 200 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Öl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen und 6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 65 g Rosinen.

Zum Bestreichen: Etwas Milch.

Den durch ein Sieb gestrichenen Quark mit Milch, Öl, Zucker und Salz gut verrühren. Danach die Hälfte des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls und die gewaschenen Rosinen darunter kneten.

Aus dem Teig 3—4 etwa 40 cm lange Rollen formen, sie als Zopf auf ein gefettetes Backblech legen und dünn mit Milch bestreichen.

Backzeit: Etwa 45 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Herd mit Temperaturregler:

4, Strom: Vorheizen auf 160.



Spargel-Tips

- Es gibt außer dem Spargel mit weißen Köpfen auch solchen mit blauen Köpfen, der qualitativ genauso gut ist. Spargel mit grünen Köpfen schmeckt besonders aromatisch.
- Der geschälte Spargel soll in Salzwasser, dem etwas Butter und eine Prise Zucker hinzugefügt wurde, zudeckt leise sinnernd garen, nicht brausend kochen.
- Frischer Spargel hält sich gut ein bis zwei Tage, wenn Sie ihn in ein feuchtes Tuch hüllen und dann in Alufolie einschlagen.
- Übriggebliebenes Spargelkochwasser können Sie einfrieren und später für Suppen oder Soßen verwenden.
- Lassen Sie den Spargel vor dem Anrichten immer gut abtropfen, damit flüssige Butter oder Soße daran haften bleiben.
- Eingefrorenen Spargel geben Sie unaufgetaut ins Kochwasser, dem Sie Salz, eine Prise Zucker und ein Stück Butter hinzufügen.

Vernünftiger Mensch

„Der einzige Mensch, der sich vernünftig benimmt“, sagte Bernhard Shaw, „ist mein Schneider. Er nimmt jedesmal neu Maß, wenn ich zu ihm komme, während alle anderen Zeitgenossen immer die alten Maßstäbe anlegen in der Meinung, sie paßten heute noch auf mich.“

Original- Rezept Mohren-Kuchen

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, 125 g Mondamin, 125 g Mehl, 3 gestrichene Eßl. Kakao, 2 gestrichene Teel. Backpulver, 3 Eßl. Rum.

Guß: 200 g Schokoladen-Fettglasur. **Zum Bestreuen:** Mandelblättchen.

Zubereitung:

Weiches Fett in eine hohe Schüssel geben. Zucker, Eier, Mondamin, Mehl, Kakao und Backpulver daraufgeben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamt-rührdauer etwa 2 Minuten. Zuletzt den Rum unter den Teig mischen. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen backen. Nach dem Backen den Kuchen auf einen Rost stürzen, das Papier abziehen, den Kuchen mit Guß überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen. Für den Guß Schokoladen-Fettglasur erwärmen, bis sie dickflüssig ist. **Backen:** E-Herd: 175–200, 75–90 Minuten. G-Herd: 2–3, 75–90 Minuten.

Weitere Rezepte senden wir Ihnen gern kostenlos.

Spanische Vanilletorte

375 g Margarine
375 g Zucker
6 Eier
40 g Zitronat
500 g gemahlene Nüsse
375 g Mehl
1 Guß Cognac
1 Beckin
1 Tafel gute Schokolade
1 Vanillezucker

Limonen-Kuchen

250 gr Butter

200 gr Zucker

3 Eier

250 gr. Mehl

$\frac{1}{2}$ P. Backpulver

3 Zitronen auspressen

in eine Tasse und die Tasse voll
Zucker

10

Briisquitorte

6 Eier 6 Eßlöffel Blässer
225 gr Zucker
250 gr Mehl
2 Eßl. ab strapaziertes Blätterteig (geknüpft)
1/2 Bechspulver - Eiswürf. mi
- Schnee

Milchverwertungs-Kürsik

vechhase: Zu Kochhase lässt man die Matte eine
Tage an warmer Stelle stehen das sich ein gel
Überzug bildet dann auf wird man den Kniff
durch ein Gitterfahrt pitzl Töpf in einer Leibchen
Kümmel einzö in Käse in der Bratpfanne dient
80-90 Min. am Käsefrohert. Kniff dann Esstöpfchen
in der Bratpfanne in Klüppel. Es wird auf 2 St.
mit B. 30-40 g Salz u 2 Teelöffel Kümmel ge
käse: Man lässt die Matte einige Zeit an
wärmer Stelle stehen rüft oftters durch sie ein
leicht gelöschter Überzug gebildet hat 2 St. oder
30 g Salz u 2 Teelöffel Kümmel. Man knetet die
Matte gut durch setzt das Salz u d. Kümmel in
formt d. Käse die man auf Brettern an
warmem Orte ^{abkühlen lässt} auf mit dem Saum ein
eine rechteckig eindrücken lässt und in
dann pitzl wenn den Käse leicht
wird am Innern Kniff auf, und in

100

Biskuittorte.

100 gr Kartoffelmehl 6 Löffel Mehl
etw. Wasser $\frac{3}{4}$ tbs Zucker 1 Zitronenöl
Päckchen Backpulver.

Biskuitplätzchen.

10 Eier $1\frac{1}{2}$ tbs Mehl 1 tbs Zucker 1 Päckchen Vanille-
pulver 1 Päckchen Backpulver 6 Eßlöffel Wasser
etw. Zucker u. Eier werden zusammen ge-
schlagen und dann habt bis es schaumig ist.

Biskuittorte.

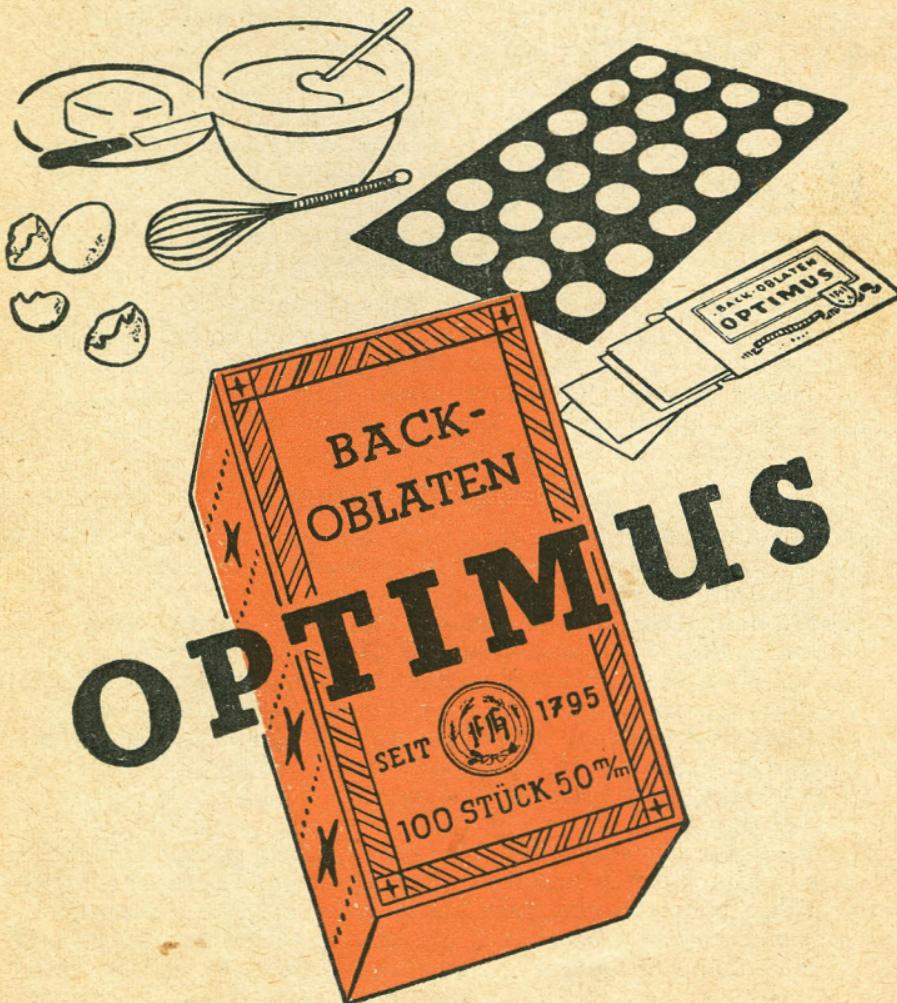
2 Eier 1 tbs Zucker 1 Päckchen Vanillepulver $\frac{1}{2}$ tbs
Päckchen Backpulver.

Vanillesaügen.

g. Brühe in ~~gekochter~~ Sahne rührt, man rührt nigrig.

man nach & nach 3 Eier $\frac{1}{2}$ tbs Mehl
in das Vanillesaüge hinzü. Man rührt nigrig
und durch & setzt Kleine Tüpfchen in
eine Blech & backt die Saügen in einem
Siegler Ofen.

Bewährte Rezepte für Oblatengebäck





Rezepte

1. Nuß-Makronen

Zutaten: 500 gr Zucker, 4 Eier, 500 gr Nüsse, 50 gr Zitronat, 50 gr Orangeat, Zimt, Arrak oder Kognak, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Zucker und Eier werden verrührt, die gemahlenen Nüsse darunter gemengt, etwas Zimt, sowie Arrak oder Kognak dazugegeben. Kleine Kügelchen auf Optimus-Oblaten setzen und bei schwacher Hitze backen.

2. Mandel-Makronen

a) **Zutaten:** 200 gr geschälte Mandeln, 250 gr feiner Zucker, 4 Eiweiß oder 2 ganze Eier, etwas abgeriebene Zitrone, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Die fein geriebenen Mandeln, Zucker und Eier, sowie das Abgeriebene der Zitrone, werden in einem Gefäß auf dem Feuer bis zur ziemlichen Erwärmung (nicht heiß) gut schaumig gerührt, vom Feuer genommen, mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf Optimus-Oblaten gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

b) **Zutaten:** 4 Eier, 500 gr Zucker, 500 gr Mandeln, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Die gebrühten Mandeln werden geschält, getrocknet und mit der Reibmaschine gerieben. Zucker und Eigelb röhrt man schaumig, gibt die geriebenen Mandeln dazu, hebt den Eischnee leicht unter die Masse. Nun setzt man kleine Häufchen auf Optimus-Oblaten und backt sie schön gelb.

— 2 —

Haselnuß- und Mandelersatz: Haferflocken mit einem Stückchen Butter und etwas Zucker

Die Makronen-, Lebkuchen- und Plätzchen-Bäckerei

ist ein besonders dankbares Gebiet für die sorgende Hausfrau.

Mit wenig Mühe und Kosten kann sie sich einen Vorrat leckerer Sachen backen und hat jederzeit für unerwarteten Besuch und besonders für Kinder etwas anzubieten.

Wichtig ist es, solch feines Backwerk auf Back-Oblaten "Optimus" zu backen, die aus feinstem Weizenmehl hergestellt, das Gebäck auf lange Zeit frisch, knusperig und wohlsmekend erhalten.

3. Kokos-Makronen

Zutaten: 250 gr fein geriebene Kokosnüsse, 300 gr Zucker, 5 Eiweiß, 1 Handvoll Weckmehl, etwas Vanillezucker, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: wie Mandel-Makronen 2 b).

4. Schokolade-Makronen

Zutaten: 6 Eiweiß, 450 gr Zucker, 140 gr Schokolade, 380 gr Mandeln, Vanillezucker, 1 Eßlöffel Mehl, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: 6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, werden mit 140 gr geriebener Schokolade und 450 gr Zucker eine halbe Stunde gerührt. Nun gibt man 380 gr geschälte, geriebene Mandeln dazu, sowie 1 Löffel Mehl und Vanillezucker. Nun setzt man Häufchen auf Optimus-Oblaten und backt bei mäßiger Hitze.

5. Haferflocken-Makronen

Zutaten: 250 gr Haferflocken, 250 gr Zucker, 2 Eier, 60 gr Butter, 1 Löffel Kakao oder geriebene Schokolade, Vanillezucker oder Zitrone, etwas Mehl, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Die Butter schaumig rühren, Zucker und Eier dazugeben, ebenso Kakao oder die geriebene Schokolade, Vanille oder Zitrone und ein wenig Mehl. Nun werden Häufchen auf Optimus-Oblaten gesetzt und bei nicht zu großer Hitze gebacken.

6. Nürnberger Lebkuchen

Zutaten: 500 gr feiner Zucker, 8 Eier, 500 gr süße Mandeln, 250 gr Zitronat, 100 gr Orangeat, 1 gehäufter Eßlöffel Zimt, 1 gestrichener Eßlöffel feine Nelken, 1 Zitrone, etwas Cardamom, 2 Messerspitzen Hirschornsalz, 500 gr Mehl, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: 500 gr feiner Zucker werden mit 8 Eigelb 1 Std. gerührt, die gebrühten, gehäuteten und geriebenen oder fein gewieghen Mandeln, die auf einem Blech blaßgelb geröstet



— 3 —



werden, dazu gemengt. Dann kommt das Abgeriebene einer Zitrone, das fein gewiegte Zitronat und Orangeat, Zimt, Nelken, Cardamom, Hirschhornsatz und Mehl dazu. Zuletzt hebt man vorsichtig den Eischnee darunter, streicht die Masse auf Optimus-Oblaten, übersät sie mit Streukugeln und lässt sie eine gute Stunde ruhen. Dann werden sie bei nicht so großer Hitze gebacken.

7. Weiße Lebkuchen

Zutaten: 8 Eier, 500 gr Zucker, 30 gr Zitronat und Orangeat, 8 gr Zimt, 8 gr Nelken, 1 Zitrone, 250 gr Mandeln, 500 gr Mehl, Hirschhornsatz, Cardamom, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker 1 Stunde gerührt, dann Zimt, Nelken, 1 Messerspitze Cardamom, das Abgeriebene einer Zitrone, das feingewiegte Zitronat und Orangeat, die feingeriebenen Mandeln dazu gerührt, Hirschhornsatz und Mehl dazu gegeben. Auf Optimus-Oblaten aufstreichen, gut trocknen lassen und bei mäßiger Hitze backen.

8. Schokolade-Lebkuchen

Zutaten: 3 Eier, 250 gr Zucker, 70 gr Mandeln, 50 gr Vanille-Schokolade, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Zu dem sehr festen Schnee der 3 Eier röhrt man den Zucker, die feingeriebenen Mandeln und die geriebene Vanille-Schokolade. Dann streicht man die Masse auf Optimus-Oblaten und backt sie bei mäßiger Hitze.

9. Haselnuß-Lebkuchen

Zutaten: 280 gr Haselnüsse, 280 gr Zucker, 4 Eier, 1 Löffel Stärkemehl, Optimus-Oblaten, Zitrone oder Vanille.

Zubereitung: Die geriebenen Haselnüsse werden mit dem Zucker und den Eiern schaumig gerührt, 1 Löffel Stärkemehl daruntergemengt, sowie das Abgeriebene einer halben Zitrone; der Teig auf Optimus-Oblaten gestrichen und bei mäßiger Hitze schön rotbraun gebacken.

— 4 —

rin einer Pfanne auf kleinem Feuer unter stetem Umwenden anrösten, dann auskühlen.

10. Dattel-Plätzchen

Zutaten: 250 gr Mandeln, 500 gr Datteln, 250 gr Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 6 Eiweiß, 1 Zitrone, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Die Mandeln werden abgezogen und in Streifen geschnitten. Die Datteln werden gewaschen (gut abtrocknen), entkernt und ebenfalls in Streifen geschnitten. Das Eiweiß wird zu festem Schnee geschlagen und mit dem Zucker $\frac{1}{4}$ Stunde gerührt. Dann werden nacheinander Mandeln, Datteln, Vanillezucker und der Saft einer halben Zitrone daran gegeben. Alles wird gut gemischt, kleine Häufchen auf Optimus-Oblaten gesetzt und hellgelb gebacken.

11. Mandelbögen

Zutaten: 140 gr Zucker, 2 Eiweiß, 140 gr Mandeln, 50 gr Mehl, Zitrone, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker, dem Saft einer halben Zitrone $\frac{1}{2}$ Std. lang gerührt, dann mit den geschälten, feingeschnittenen Mandeln und 50 gr Mehl gemischt und auf gleich groß geschnittene zwei fingerbreite Streifen von Optimus-Oblaten gestrichen und langsam gebacken. Vor dem Backen leicht mit Puderzucker bestäuben.

12. Mandel-Schnitten

Zutaten: 250 gr Zucker, 3 Eier, 50 gr Zitronat, 30 gr Orangeat, 8 gr Zimt, Nelken, 1 Zitrone, 200 gr Mandeln, Hirschhornsatz, 250 gr Mehl, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Den Zucker mit den ganzen Eiern röhrt man schaumig, gibt das feingewiegte Zitronat und Orangeat, Zimt, etwas Nelken, das Abgeriebene einer halben Zitrone, die ganzen Mandeln und das mit dem Hirschhornsatz vermengte Mehl dazu. Der Teig wird in fingerdicke Streifen auf Optimus-Oblaten gesetzt, mit Ei bestrichen und bei guter Hitze gebacken. Sofort nach dem Backen, wenn das Gebäck noch heiß ist, in fingerbreite Streifen schneiden. Das Gebäck wird noch besser, wenn man die Mandeln schält.



— 5 —

das mit dem Backpulver gemischte Mehl. Man lässt den fertigen Teig einige Stunden oder über Nacht an einem kühlen Orte stehen, arbeitet ihn dann nochmals durch und rollt kleine Stücke in Bleistiftlänge und -dicke aus, die man zu Brezeln formt, mit Ei bestreicht und auf Optimus-Oblaten bei mittlerer Hitze etwa 1/2 Stunde backt.

17. Katharinchen

Zutaten: 500 gr Zucker, 5 Eier, 200 gr Mandeln, 50 gr Zitronat, 50 gr Orangeat, 1 Zitrone, Cardamom, Zimt, Nelken, 375 gr Mehl, 15 gr Backpulver, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Zucker und Eier schaumig rühren, die geriebenen und gerösteten Mandeln, sowie das feingewiegte Zitronat, Orangeat, das Abgeriebene einer Zitrone, Cardamom, nebst Zimt und Nelken, zuletzt das mit dem Backpulver gemischte Mehl dazugeben. Nun streicht man schmale, lange Streifen auf Optimus-Oblaten, bückt bei mäßiger Hitze und schneidet noch heiß dreieckige Stücke, die man dann mit Schokoladeglasur überzieht.

18. Schokoladina

Zutaten: 250 gr Palmin oder 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 125 gr Schokolade, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, Optimus-Oblaten.

Zubereitung: Man lässt das Palmin zergehen, fügt den Zucker hinzu und abwechselnd Ei und Schokolade unter ständigem Rühren. Nun bringt man die Masse über Dampf bis zum Kochen. Ist die Masse erkaltet, bestreicht man die Optimus-Oblaten ganz dünn und setzt 4—6 Stück aufeinander. Die aufeinandergefügten Oblaten werden mit einem Brett oder dergleichen beschwert und kaltgestellt. Am andern Tag schneidet man dieselben in Würfel oder längliche Stückchen. (Altes Kloster-Rezept.)



Verlangen Sie in den einschlägigen Geschäften stets
Backoblaten „Optimus“



„Vor Weihnachten gebacken und jetzt am Fasching noch frisch!!

„Vor Weihnachten gebacken, — und jetzt am Fasching noch frisch und knusprig!“

Solche Urteile von Feinschmeckern hört man, wenn feines Gebäck auf der über 160 Jahre als führend bekannten Backoblate

„Optimus“

der Fa. Franz Hoch, Miltenberg a. M.,

gebacken wird. — Die Herstellung dieser, an Qualität überlegenen Oblate, liegt seit 1793 in den Händen der gleichen Familie. Alt-ererbte Erfahrung und fortschrittlicher Geist sichern der Backoblate „Optimus“ ihrer ständigen Qualitätsvorsprung.



„Vor Weihnachten gebacken, –
und jetzt am Fasching noch frisch und knusprig!“

Solche Urteile von Feinschmeckern hört man, wenn feines Gebäck auf der über 160 Jahre als führend bekannten Backoblate

„Optimus“

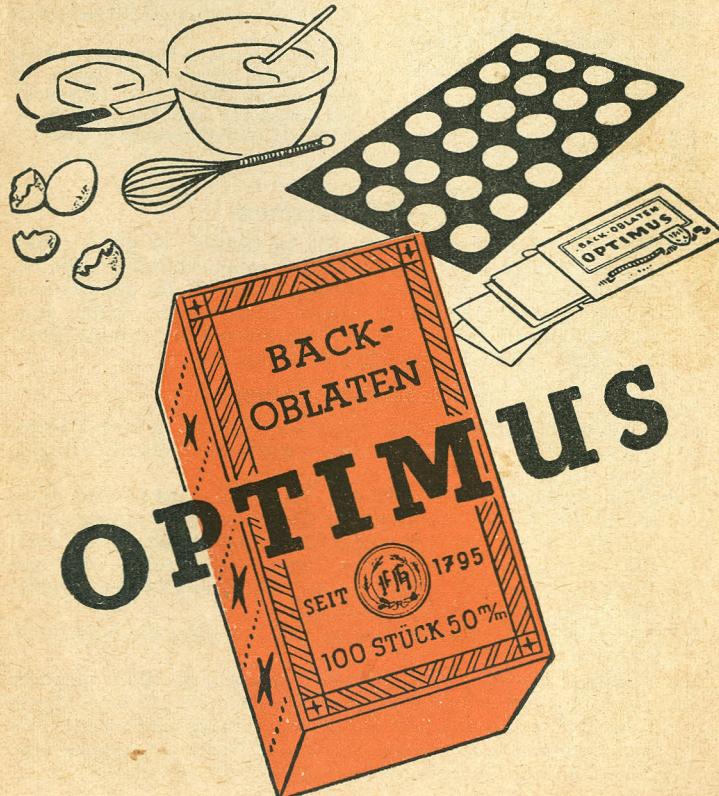
der Fa. Franz Hoch, Miltenberg a. M.,

gebacken wird. – Die Herstellung dieser, an Qualität überlegenen Oblate, liegt seit 1793 in den Händen der gleichen Familie. Altererbe Erfahrung und fortschrittlicher Geist sichern der Backoblate „Optimus“ ihren ständigen Qualitätsvorsprung.

Nachdruck auch auszugsweise verboten!

— 8 —

Bewährte Rezepte für Oblatengebäck



Kokoskranz **Teig:** 375 g Weizenmehl, 9 g (3 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 2 Eier, 3 Eßl. Milch oder Wasser, 100 g Butter oder Margarine.

Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack, 25 g Kakao, 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Butter oder Margarine, 100 g Kokosraspeln.

Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker.

Die Füllung vor dem Teig herstellen. Das Soßen-Pulver, den Kakao und den Zucker mit 5 Eßl. von der Milch anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch das angerührte Soßen-Pulver rühren, noch einmal kurz aufkochen lassen und Fett und Kokosraspeln darunter geben. Die Masse während des Erkaltens häufig umrühren.

Für den Teig Mehl und „Backin“ mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Eier und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und alles von der Mitte aus schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen (Breite etwa 30 cm, die Länge muß der Kranzform entsprechen, in der die Rolle gebacken werden soll). Das Rechteck gleichmäßig mit der erkalteten Füllung bestreichen, es von der längeren Seite her aufrollen und in die gefettete Form legen. Die Rolle obenauf in der Mitte ringsherum mit einem spitzen Messer leicht einritzen.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. — Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195. **Backzeit:** Etwa 45 Minuten. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Korinthenbrötchen **Teig:** 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 25 g Zucker, 1 Prise Salz, 4 Eßl. Milch, 25 g Butter oder Margarine, 125 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), 50 g Korinthen.

Zum Bestreichen: Etwas Milch.

Mehl und „Backin“ mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker und Salz hineingeben und unter langsamer Zugabe der Milch mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die gewaschenen Korinthen geben und alles von der Mitte aus zu einem glatten Teig verkneten. Zum Schluß läßt sich das Mehl schwer unterarbeiten, jedoch keine Milch mehr zusetzen. Den Teig zu einer Rolle formen, etwa 15 gleichmäßige Stücke abschneiden, diese zu runden oder länglichen Brötchen formen, auf ein gefettetes Blech legen, mit einem Messerrücken einkerben und mit Milch bestreichen.

Backzeit: Etwa 25 Minuten bei guter Mittelhitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195.

Veränderung: Wer die Brötchen salzig haben möchte, läßt Zucker und Korinthen weg.

Windbeutel **Teig:** $\frac{1}{4}$ l Wasser, 50 g Butter oder Margarine, 150 g Weizenmehl, 25 g Dr. Oetker „Gustin“, 4—6 Eier, 3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

Füllung: 2 gestr. Teel. Dr. Oetker „Regina“-Gelatine gemahlen, weiß, 3 Eßl. kaltes Wasser, $\frac{1}{2}$ l süße Sahne, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Wasser und Fett in einem Stieltopf zum Kochen bringen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen, das mit „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten, es zu einem glatten Kloß rühren und diesen unter Rühren noch etwa 1 Minute erhitzen. Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben und nach und nach die Eier darunter geben. Weitere Ei-zugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, daß lange Spitzen hängenbleiben. Das „Backin“ in den erkalteten Teig geben. Mit 2 Löffeln oder mit einem Spritzbeutel gut walnuß-große Teighäufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech setzen.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei starker Hitze. (Beim Elektroherd Wrasenschieber öffnen!)

Herd mit Temperaturregler: Gas 5, Strom 200—220.

Während der ersten 20 Minuten Backzeit nicht in den Ofen sehen, Gebäck fällt sonst. Gleich nach dem Backen von den Windbeuteln einen Deckel abschneiden.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen, dann unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Die Sahne fast steif schlagen. Die gelöste lauwarme Gelatine darunter schlagen, unter die steifgeschlagene Sahne den Vanillin-Zucker und den Zucker geben. Die Windbeutel mit Sahne füllen, den Deckel darauf legen und mit Puderzucker bestäuben.

Veränderung: Die Windbeutel schmecken noch besser, wenn man vor dem Einfüllen der Sahne eine fingerdicke Schicht Kompott von Sauerkirschen oder Aprikosen hineingibt. ($\frac{1}{8}$ l Obstsaft mit 25 g Dr. Oetker „Gustin“ dicken, dann das gare, abgetropfte Obst darunter rühren.)

Apfelkrapfen **Teig:** 250 g Weizenmehl, 6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 1 gestr. Eßl. Zucker, 1 Messerspitze Salz, $\frac{1}{8}$ l und 2 Eßl. Milch, 25 g Butter oder Margarine.

Füllung: 375 g Äpfel, 50—75 g Zucker, 50 g Rosinen, 3—4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone



Zum Ausbacken: Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Mehl und „Backin“ mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker und Salz hineingeben und unter langsamem Zugabe der Milch mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl darunter kneten.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Stücke schneiden und mit 50 g Zucker und den gereinigten Rosinen bei schwacher Hitze unter Rühren leicht dünsten. Die Füllung abkühlen lassen und mit dem Rest des Zuckers und dem Backöl abschmecken.



Den Teig dünn ausrollen und runde Platten ausschneiden (Durchmesser etwa 10 cm). Die eine Hälfte jeder Teigplatte mit abgekühlter Apfelfüllung belegen, die Platten am Rand mit etwas Wasser bestreichen, die nicht belegte Hälfte darüber klappen und die Krapfen an den Rändern mit einem Backöl-Fläschchen gut zusammendrücken.

Die Apfelkrapfen in heißem Fett schwimmend auf beiden Seiten hellbraun backen. Das Gebäck mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Götterkrem (mit kondensierter Milch) 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Himbeer-, Kirsch-, Waldmeister- oder Zitrone-Geschmack, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ kleine Dose Büchsenmilch.

Den Inhalt der beiden Tüten aus dem Götterspeise-Päckchen und die 100 g Zucker gut mischen. Das Wasser zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und 1 Minute abkühlen lassen. Danach die mit Zucker gemischte Götterspeise unter Rühren einstreuen und so lange rühren, bis alles gelöst ist. Die Flüssigkeit kalt stellen, wenn sie dicklich ist, die Büchsenmilch darunterschlagen, danach die Speise in eine Schale oder in Schälchen füllen und vollkommen fest werden lassen.