

Apfel- oder Pflaumenkuchen

Teig: 150 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 300 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

Belag: 1—1½ kg Äpfel oder Pflaumen.



Zum Bestreuen: Etwas Zucker.

Den durch ein Sieb gestrichenen Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz gut verrühren. Danach die Hälfte des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech in der Größe von 32×40 cm ausrollen.

Für den Belag die Äpfel schälen und in Scheiben oder Viertel (besonders große in Achtel) schneiden oder die Pflaumen waschen und entsteinen. Das Obst gleichmäßig auf den Teig legen (Pflaumen stets mit der Innenseite nach oben legen!).

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei starker Hitze.

Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195.

Nach dem Backen den etwas ausgekühlten Kuchen mit Zucker bestreuen.

Mandelbrot **Teig:** 500 g Weizenmehl, 2 schwach gehäufte Eßl. Kakao, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 1 Messerspitze gemahlene Nelken, 1 gestrichener Teel. gemahlener Zimt, 2 Eier, 2 Eßl. Milch, 125 g Butter oder Margarine, 125 g ganze ungeschälte Mandeln.

Zum Bestreichen: Etwas Milch.

Zum Bestreuen: Etwas Hagelzucker.

Mehl, Kakao und „Backin“ mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Gewürze, Eier und Milch 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. Darunter die ganzen Mandeln kneten. Sollte der Teig kleben, ihn eine Zei-

Schokoladen Krengeln.

$\frac{1}{2}$ Pf Butter, 3 Eier, $1\frac{1}{2}$ Pf Mehl, $\frac{3}{4}$ Pf Zucker, 1 Pf Backpulver, $\frac{1}{4}$ Pf Kakao, etwas Milch, der Teig muss steif sein. Über Nacht stehen lassen. Am andern Tag ausrollen und Plätzchen oder durch die (Ed) Spritze machen.

Heks: 300 gr. Butter, 4 Eier, 300 gr. Zucker, 1 Prise Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 2 Pf Mehl.

Kakoronen: 6 Eßl. Haferflocken, 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Zucker, 2 Eßl. Butter, 1 Ei, 1 Päckchen Backpulver, doppelt nehmen,

Pinschkränzchen.

125 gr. Butter, $\frac{1}{2}$ Pf feiner Zucker, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Pf Weizenmehl, $\frac{1}{4}$ Pf geriebene Mandel, 1 Fläschchen "Backöl" und Zitrone, 1 Fläschchen Rumnaron, 1 Eßl. Backim.

Biskuittorte: 4 Eischewer, des gleichen, Zucker und Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Teel. Backpulver, 4 Eier und eben Zucker, 2 Eßlöffel Brüder

er 1 Stunde rühren. Kein Schneeschlager
Vanillstangen: 10 Ogr Butter, 65g. Zucker,
3 Eier, $\frac{1}{4}$ St. Mehl, 1 Päckchen Vanillzucker,
Spitzgebückenes: $\frac{1}{2}$ St. Kriewe, heiß machen
 $\frac{1}{2}$ St. Zucker, 1 Ei, 3 Eßl. süßer Rahm, einige
Stöpseln Bittermandel, Aroma, Mehl was
annimmt, 1 Päckchen

Lebkuchen: 2 St. Mehl, 1 St. Zucker, 6 Eßl. Brom-
beergelee, oder Latwerge, etwas Zimt, Amis.
Keksen, 2 Päckchen Backpulver, 4 Eier, etwas
Kakao - 3 Eßl. 150g Butter, etwas Zitronat
und orangat.

Haferflockenplätzchen: 2 Eier, 1 St. Zucker,
1 St. Haferflocken, 1 St. Mehl, 1 Päckchen Va-
nillzucker, 1 Päckchen Backpulver, 100g
Butter, etwas Milch,

Käsetorte: 200g Mehl, $\frac{1}{4}$ St. Butter, 4 St. Zucker
1 Ei, 1 Seel. Backpulver,

Makacrem: Vor ½ l. Milch, 200g. Zucker, 1 Päck-
chen Vanillpuddingpulver, Kocht man

Orniz

Pürleknicker nehmen

Zutaten: 6 Eier, 1 Löffl Zucker 1 Löffl Mehl,
1 Päckchen Vanille $\frac{1}{2}$ Backz.

Spanische Vanillttorte:

375 g Margarine

375 g Zucker, 6 Eier, 40 g Marmo-
ment, 500 g gemahlene Mandeln,

375 g Mehl, 1 Schuß Cognac,

1 Backz, 1 Tafel gute Schoko-
leck, 1 Vanilleschote,

Hefeteig zum - alle oben genannten



Diese Banderole trennen Sie bitte ab,
indem Sie
* die mit → bezeichnete Linie aufschneiden
* die Banderole an der perforierten Kante abtrennen.
Sie erhalten dann ein kleines MAIZENA-Rezeptblatt.



Liebe Hausfrau,
als Anregung für
Ihren Küchenzettel bringt jedes
MAIZENA - Paket
ein buntes Rezeptblatt. Die Rezepte finden Sie
auf der Rückseite.
Gutes Gelingen
wünscht Ihre
Frau Barbara

em Messer aufschneiden

*Liebe, verehrte Hausfrau!
Ihr Backwerk wird mit Maizena
herrlich zart und locker. Aber auch
Süßspeisen und die feine Küche ge-
raten mit Maizena besonders gut.
Vollen Sie noch weitere Rezepte
ennenlernen? Dann schicke ich
 Ihnen gern mein neues Kochbuch
gegen 60 Pf in Briefmarken.*

Ihre Frau Barbara

Hamburg 1, Maizena-Haus

Geburtstagstorte

Teig: 3 Eigelb, 3 Eßlöffel Wasser, 150 g Zucker, 3 Eiweiß, 80 g Maizena, 80 g Mehl, 2 gestr. Teelöffel Backpulver. — Füllung: 25 g Maizena, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 60 g Zucker, 20 g Kakao, 100 g Butter oder Margarine. — Guß: 150 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Wasser. — Zum Garnieren: einige kandierte Kirschen.

Eigelb, heißes Wasser und Zucker dickschaumig schlagen. Den Eischnee daraufgeben, Maizena, Mehl und Backpulver darübersieben und locker unterziehen. Den Teig in einer nur am Boden gefetteten Springform (\varnothing 24 cm) bei guter Mittelhitze etwa 40 Minuten backen. Zur Füllung einen Pudding kochen, kaltrühren und mit dem schaumig gerührten Fett mischen. Die Torte mit $\frac{2}{3}$ der Creme füllen. Die Oberfläche mit Zuckerguß überziehen, mit kandierten Kirschen garnieren und den Rand mit der restlichen Creme bestreichen.

Französische Schokoladencreme

1/2 Liter Milch, 35 g Maizena, 15 g schwach entölter Kakao, 60 g Zucker, Schale einer Apfelsine, evtl. Apfelsinenstückchen, $\frac{1}{8}$ Liter Schlagsahne, 1 Apfelsine.

Etwas Milch zum Anrühren von Maizena und Kakao abnehmen, die restliche Milch mit Zucker und feinabgeriebener Apfelsinenschale aufkochen. Maizena und Kakao mit der abgenommenen Milch kalt anrühren, unter Rühren in die kochende Milch gießen und kurz kochen lassen. Die Creme unter öfterem Umrühren kalt werden lassen. Die Schlagsahne löffelweise unter die Schokoladencreme ziehen (einen kleinen Teil Schlagsahne zum Garnieren übriglassen). Die Creme wird besonders lecker, wenn kleingeschnittene Apfelsinenstückchen untergemischt werden. Die Creme in Portionsgläser oder eine Schale füllen und mit einigen Sahnetupfen und Apfelsinenscheiben garnieren.

NEU

»Briefe eines Arztes an seine Tochter«
ist der Titel eines soeben erschienenen Büchleins, das die Probleme der werdenden und jungen Mutter behandelt. Es enthält wichtige Hinweise und Ratschläge für die Zeit vor und nach der Geburt des Kindes sowie Rezepte für die Säuglings- und Kleinkinderernährung. Auf Wunsch senden wir es Ihnen gern gegen 5x20 Pf in Briefmarken portofrei zu.

DEUTSCHE MAIZENA WERKE GMBH.
Pharmazeutische Abteilung
Hamburg 1, Maizena-Haus

Schokoladenmürbtorte:

Teig: 3 Eier
250 g Zucker
4-5 Eßl. warmes Wasser
200 g Weizenmehl
1/2 T. Backpulver
50 g Froséku^s
125 g zerlassene Butter

Füllung: 1/4 l Milch
60 g Zucker
1/2 T. Puddingpulver (Vanille)
25 g Kokosfett
80 g Butter
125 g geriebene Haselnüsse
1/2 Fl. Rum-Aroma

Schokoladengruß:

150 g Puderzucker

50 g Kakao

3 Eßl. heißes Wasser

Spritzgruß:

1/2 Kineiß u. Sonnen-

Puderzucker als das Kineiß
aufzumist

1990 Gebuchen

3/4 itt Brüller f.

Brüller gebuchenes

1/2 itt Brüller Spritzgebuchen

450 gr Brüller f. Spitzbuben

1/2 itt Brüller f.

Marmorpflaster

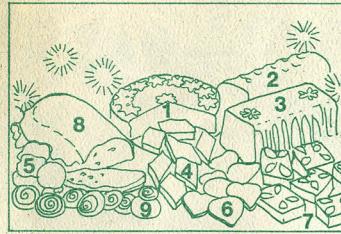
hatte noch von Edith

Küllerung kein bekommen

Stollen keine Gebuchen

1991 gebrochen

- 1/2 lt Bitter f. Bittergek
3/4 lt Bitter Spritzgekörner
225 gr Bitter f. Spritzknößen
1/2 lt Bitter Körnerpfeffer
1/2 lt ~~Lobau~~ - Kürb
Volligaspfern



Weihnachts-Torte (1)

3 Eiweiß sehr steif schlagen und 150 g flüssigen Honig hineintropfen; es folgen 3 Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 50 g geriebene Haselnüsse, 125 g Mehl, 1 Kaffeelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 1 Beutel Müller's Karlsbader Haselnuß-Speise Extraklasse, ½ Beutel Müller's Karlsbader Lebkuchengewürz Neunerlei, etwas Müller's Backaromen Bittermandel und Rum. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und backen. Den erkalteten Kuchen durchschneiden, mit Orangen-Marmelade füllen und mit Müller's Kakao-Glasur überziehen. Zuletzt die Torte mit Sternen aus weißem Zuckerguß garnieren.

Backzeit: 50-55 Minuten

Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/3 große Flamme, Regler 3

Feigenbrot (2)

Aus 200 g Mehl, 2-3 Eßlöffel Olivenöl, 1 breiten Messerspitze Müller's Karlsbader Backpulver und ein wenig heißem Salzwasser einen zarten Strudelteig bereiten. Dann 250 g über Nacht eingeweichte Feigen kleinwürfelig schneiden und je 100 g Rosinen, Zucker und Semmelbröseln, 50 g geschnittene Nüsse oder Mandeln, etwas Müller's Zimt, Nelken, Muskatnuß gemahlen, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker sowie 1 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver dazugeben. Alles gut vermengen und die Masse in den Strudelteig hüllen. Das Brot langsam backen. Nach dem Erkalten mit etwas Rumguß, Mandeln und Belegkirschen garnieren.

Backzeit: 50-60 Minuten

Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/3 große Flamme, Regler 3

Vanille-Taler (9)

200 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Vanille, 20 g geriebene Nüsse, 125 g gebräunte Butter, 1 Eßlöffel Honig, 50 g Zucker, etwas Müller's Zimt und Piment gemahlen sowie etwas Müller's Backaromen Butter-Vanille und Bittermandel, Salz und 1 Ei verkneten. Den Teig zu 2 Rollen formen und kalt stellen. Dann Taler abschneiden und diese in 3 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker wälzen. Anschließend hell backen und mit Müller's Kakao-Glasur verzieren.

Backzeit: 15 Minuten

Backhitze: Strom 175°,
Gas 1/2 Flamme, Regler 3-4

Mürbe Mandelherzen (6)

125 g Butter und 125 g Zucker mit 2 Eier, 1 Kaffeelöffel Müller's Zimt gemahlen, etwas Müller's Backaromen Bittermandel, Rum und Zitrone sehr gut verrühren. Anschließend mit 80 g geschälten, geriebenen Mandeln, 200 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Mandel, Salz und 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker gut verkneten. Den Teig kühl stellen, dann dick ausrollen, zu Herzen ausstechen und blond backen. Noch heiß in Müller's Karlsbader Vanillinzucker wälzen.

Backzeit: 15-18 Minuten

Backhitze: Strom 175-180°,
Gas 1/2 Flamme, Regler 3-4

Weihnachtlicher Schokoladekuchen (3)

100 g Schokolade mit 3 Eßlöffel Dosenmilch erwärmen. Gleichzeitig 125 g Butter mit 125 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 3 Eier, etwas Salz sowie je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Rum, Zitrone und Bittermandel sehr schaumig rühren. An diese Masse 3 Eier, die abgekühlte Schokolade, 175 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Sahne, 2 Kaffeelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 100 g grob gehackte Mandeln und 3 Eßlöffel Orangen-Marmelade geben. Den dicklichen Teig in eine gefettete, gebröselte Kastenform füllen und backen.

Backzeit: ca. 70 Minuten

Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/2 kleine Flamme, Regler 3-4

Wiener Karos (4)

200 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Sahne, 1 Kaffeelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 150 g Butter, 125 g geriebene

Mandeln, 125 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, etwas Müller's Backaromen Bittermandel und Butter-Vanille sowie 1-2 Eier glatt verkneten. Nach kurzem Ruhen 2 gleiche Vierecke davon

WEIHNACHTS-MENÜ

Gefüllte Äpfel

Einige Äpfel oben abschneiden und möglichst stark aushöhlen. Das Apfelfleisch mit einer Dose Heringe in Creme, 1-2 Essiggurken, einigen Schnitzeln Paprika-Schoten rot sowie Champignons klein schneiden und mit Müller's Pfeffer schwarz gemahlen, Knoblauchpulver, etwas Zucker und Müller's Curry würzen. Die Äpfel mit dieser Masse füllen und mit Gürkchen garnieren.

Gebratener Truthahn

Den Truthahn innen mit Salz, Müller's Pfeffer weiß gemahlen, Paprika ungar. edelsüß und 1 Teelöffel Müller's Rosmarin oder Thymian gut einreiben. Danach die Keulen festbinden.

150 g durchwachsenen, geräucherten Speck in einer großen Pfanne anbraten, 100 g Butterschmalz dazugeben und heiß werden lassen. Den Truthahn hineinlegen und auf beiden Seiten je 10 Minuten anbraten. Sobald die Brustseiten leicht gebräunt sind, einen Deckel auflegen und die Pfanne in die vorgeheizte Backröhre geben. Den Truthahn immer wieder mit dem Bratenfest begießen. Nach 1 Stunde Bratzeit die Keulen mit einer Rouladenmadel anstechen. Wenn sie sich gut durchstechen lassen, den Truthahn auf den Rücken legen, eine klein geschnittene Zwiebel zufügen und eventuell mit etwas Fleischbrühe aufgießen. Immer wieder begießen, bis der Truthahn gar ist. Jetzt Oberhitze einschalten, Deckel abnehmen und bräunen. Anschließend mit 1 Glas Cognac begießen. Den Truthahn herausnehmen, tranchieren und auf einer Platte warmhalten. Den Bratsaft mit etwas herbem Weiß- oder Rotwein aufgießen und alles nochmals aufkochen lassen. Die Soße nach Belieben leicht binden.

Luganer Eisbecher

500 g Eß-Kastanien (Maronen) rösten, doppelt schälen und mit wenig Wasser weich kochen. Anschließend durchdrücken und etwas Butter, 180 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker sowie nach dem Erkalten knapp 1/4 l Schlagsahne daruntergeben. Die Masse in flache Glasschalen verteilen. Darauf in Würfel geschnittenes Eis geben, etwas Orangenlikör darübergießen und mit Schlagsahne, die mit Müller's Karlsbader Vanillinzucker und einer Prise Müller's Muskatnuß gemahlen gewürzt wurde, garnieren. Zum Schluß Müller's Schokoladen-Streusel darüberstreuen.

auswellen und auf ein gefettetes Blech legen. Dann 1 Eiweiß mit 80 g Puderzucker, dem Rest der Müller's Backaromen und 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker weiß und dick rühren. Davon auf eine Teigplatte Zickzack-Linien nebeneinander spritzen, kurz kühl stellen und beide blond backen. Die Platten mit Marmelade füllen, aufeinandersetzen und Karos daraus schneiden.

Backzeit: 20-22 Minuten
Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/2 Flamme, Regler 3-4

Fruchtweckerl (5)

250 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Sahne, 3 Kaffeeöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 160 g Butter, 125 g gehackte Mandeln, je 100 g gehackte Datteln, Zitrone und Belegkirschen, je 35 g Orangeat und Rosinen, 80 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Honig, Salz, Müller's Backaromen Bittermandel, Zitrone und Rum, eine Prise Müller's Zimt, Piment, Ingwer gemahlen und etwas schwarzen Kaffee verkneten.

Den Teig zu kleinen Weckerln formen, hell backen und mit weißem Guß bestreichen.
Backzeit: 20-25 Minuten
Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/2 Flamme, Regler 3-4

Schoko-Schnitten (7)

80 g Butter, 250 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 2 Eier, je eine Prise Salz, Müller's Zimt und Piment gemahlen, etwas Müller's Backaromen Bittermandel und Rum gut verrühren. Dann 200 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Schokolade, 1 Eßlöffel Kakao, 1/2 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver und etwas Milch hinzufügen. Den zarten Teig auf ein gefettetes Randblech streichen und backen. Erkalten Schnitten schneiden und mit Müller's Kakao-Glasur überziehen. Mit Mandeln garnieren.

Backzeit: 20-22 Minuten
Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/2 Flamme, Regler 3-4

Marzipan-Stollen (8)

165 g Butter, 125 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 3 Eier und eine Prise Salz schaumig rühren. Dann 450 g Mehl mit 1 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver sowie 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Sahne vermischen und an die Rührmasse sieben. Je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Mandel und Zitrone, 150 g Rosinen, je 35 g gehacktes Zitronat und Orangeat hinzufügen. Dann den Teig flach drücken, 150 g-200 g gekauftes, zu einer Rolle geformtes Marzipan darauflegen, den Teig darüber schließen und stollenartig formen, daß das Marzipan in der Mitte liegt. Den Stollen backen und noch warm mit Butter bestreichen. Anschließend ein Gemisch aus Puderzucker und Müller's Karlsbader Vanillinzucker darüberstreuen.

Backzeit: 50 Minuten
Backhitze: Strom 180°,
Gas 1/2 Flamme, Regler 3-4

„Der gute Geschenk-Tip“

Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Verlangen Sie die Kochbücher bei Ihrem Einzelhändler, oder bestellen Sie diese bei uns direkt mit diesem Bestellcoupon
(auf Postkarte aufkleben!!)

ein Kochbuch der weltberühmten böhmischen,
oder der österreichisch-ungarischen Küche

Ich bestelle hiermit die Spezialitäten-Kochbücher

Österreichisch-Ungarische Schmankerln

Böhmisches Schmankerln

zum Preise von DM 23,90 per Stück, einschl. MWSt.
- per Nachnahme - von Ernst Müller & Co., G.m.b.H.,
Postfach 1250, 8402 Neutraubling

(bitte Anzahl der gewünschten Kochbücher einsetzen)

Vanillekipferl

250 g Mehl

1 Messerspitze Backpulver

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Eigelb

200 g kalte Sanella

125 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Zum Wälzen:

50 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig zubereiten und diesen ca. 45 Minuten kalt stellen. Teig zu kleinen Hörnchen formen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad ca. 10 Minuten backen. Gesiebten Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen und die noch heißen Kipferl darin wälzen.

Sanella

zum Backen und Braten,

500 g-Becher

1.49



Frankfurter Kranz

- I.
- a. 100g Butter
 - b. 150g Zucker
 - c. 3 Eier
 - d. etwas ~~Zitrone~~ Zitrone
 - e. " Rum
 - f. " Salz
 - g. 150g Mehl
 - h. 50g Gustin
 - i. 2 gestrichene Teelöffel Backpulver

II.

- a. 150g Butter X
- b. 200g Zucker
- c. 3 Eier
- d. etwas Milch
- e. 150g Mehl
- f. 150g Mandarinen
- g. Vanillezucker
- h. etwas Rum
- i. $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver



Herausgeber: EDUSCHO, Kaffee Großrösterie, Bremen, Europahafen

Redaktion: Dr. Maria Hoffmann-Keining

Rezept-Fotos: Europa-Farbstudio, Hanse-Studio, Versuchsküche Pfannes (1)

Druck: Dr. te Neues + Co., Kempen/Ndrh.

Rogagues

3 Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch, 150 g gesiebtem Mehl und 1 Prise Salz glatt verquirlen. In einer kleinen Stielpfanne ein Stückchen Butter erhitzen, von dem Teig nur soviel hineingeben, daß der Boden eben bedeckt ist, den Teig bei mäßiger Hitze goldgelb backen, wenden und nun die andere Seite backen. Die Crêpes auf einen Teller gleiten lassen, mit Honig bestreichen, aufrollen und warmhalten, bis alle Eierkuchen gebacken sind. Mit etwas Streuzucker besieben und mit Pistazien und Kokos-Raspeln bestreuen.

Englische Mokkatorte

Rezept zum Foto auf Seite 32

Zutaten: 170 g Butter oder Margarine, 170 g Zucker, 4 mittelgroße Eier, $1\frac{1}{2}$ Teel. Marmelade, 170 g EDUSCHO-Schokolade, 170 g feines Mehl, $\frac{3}{4}$ gestrichenen Teel. Backpulver, 50 g gemahlene Mandeln.

Für die Creme: 200 g Butter, 200 g Puderzucker, 1 Eigelb, $1\frac{1}{2}$ Teel. geriebene Orangenschale, 1 Eßl. EDUSCHO Express-Kaffee und Pistazien.

Zubereitung: Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eigelb nach und nach daruntergeben und die Marmelade hinzufügen. Die im heißen Wasserbad geschmolzene Schokolade hineinrühren. Mehl, Backpulver und die gemahlenen Mandeln unterziehen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und auch unterziehen. In einer gut gefetteten Kuchenform $1\frac{1}{4}$ bis $1\frac{1}{2}$ Stunden lang backen. Für die Creme die Butter, den Zucker und das Eigelb schaumig schlagen und die abgeriebene Orangenschale und den Express-Kaffee untermischen. Von der Masse genügend für die Füllung abnehmen. Die Schüssel mit der restlichen Creme in heißes Wasser stellen. Sobald sie geschmeidig ist, aber nicht ölig, wird sie über die Torte gegeben. Die Torte mit gehackten Pistazien oder gehackten, abgezogenen Mandeln verzieren. Den Rand mit Cremetupfern versehen.

Salzburger Nockerln

Rezept zum Foto auf der Titelrückseite

3 Eiweiß mit 15 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker zu steifem Schnee schlagen, 3 Eigelb mit 1 Eßl. des Schnees verrühren, auf den Eischnee geben, 30 g Mehl darüber sieben und schnell unterheben. In einer Stielpfanne Butter zerlassen, mit dem Eßlöffel große Nockerln abstechen, in die Pfanne geben, auf kleiner Brennstelle von unten leicht anbacken und dann für etwa 4 Min. in den heißen Backofen schieben. Nach dem Herausnehmen sofort mit Staubzucker besieben und mit Kompott reichen.

Rahmkränze

250 g Mehl, 150 g Butter, 5 bis 8 Eßlöffel saure Sahne, Eigelb, Zucker, Zimt, gehackte Mandeln.

Mehl, Butter und Sahne werden schnell zu einem gekneteten Teig verarbeitet. Der Teig wird ausgerollt, zu Kränzen ausgestochen, die vor dem Backen mit Eigelb bestrichen und in eine Mischung von Zucker, Mandeln und sehr wenig Zimt getaucht und bei mittelstarker Hitze gebacken werden.

Nußstangen

25 g Butter, 50 g Zucker, 2 Eier, Vanille, 150 g gemahlene Haselnüsse, 100 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver.

Butter, Zucker und Eier werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten und, wenn nötig, auch 1 Teelöffel Wasser hinzugegeben. Die Masse wird zu runden Stangen geformt, die mit Eigelb bestrichen und bei schwacher Hitze gebacken werden. Man kann sie nach dem Backen zur Hälfte mit Schokolade überziehen.

Gefüllte Schokoladenplätzchen

250 g Mehl, 125 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei.

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig kneten, ausrollen und zu kleinen runden oder eckigen Plätzchen bei mittlerer Hitze hell abbacken. Nach dem Erkalten füllt man zwischen je zwei Plätzchen etwas Gelee, Marmelade, Marzipan oder Nougatmasse und überzieht die Doppelplätzchen mit geschmolzener Kuvertüre. Sie können mit gehackten Pistazien bestreut oder mit einer Mandeldeegte belegt werden.

Marzipanplätzchen

100 g Marzipan, 125 g Butter, 150 g Zucker, 250 g Mehl, 1 Ei, 1 Messerspitze Zimt, etwas Vanille, 1 Teelöffel Kakao.

Die Marzipanmasse wird mit der weichen Butter verrührt, dann mit den übrigen Zutaten schnell zu einem Teig verknetet. Der Teig wird ausgerollt, zu runden Plätzchen ausgestochen, die mit Eigelb bestrichen und hellbraun gebacken werden. Nach dem Erkalten wird die untere Seite mit flüssiger Schokolade überzogen.

Mandelschnitten

250 g Mehl, 200 g Butter, 125 g gehackte Mandeln, 80 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Vanillezucker.

Aus den Zutaten wird ein Mürbeteig hergestellt, den man fingerdick ausrollt und zu kleinen Schnitten (1 bis 2 cm breit, 6 bis 8 cm lang) ausschneidet. Die Schnitten werden 10 bis 15 Minuten bei schwacher Hitze gebacken und nach dem Erkalten mit den Längsenden in Kuvertüre getaucht.

Wiener Kipferl

120 g Butter, 170 g Mehl, 70 g Zucker, 70 g feingeriebene Mandeln, Puderzucker zum Bestreuen.

Die Butter wird sahnig gerührt und mit den übrigen Zutaten zu einem weichen Teig verarbeitet. Aus dem Teig formt man mit Hilfe eines Holzbrettchens 3 bis 5 cm lange Röllchen, die man wie Hörnchen biegt, dann hellgelb backen lässt und sofort nach dem Backen in feinem Zucker wendet oder nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäubt.

H. Schn.

250 g Mehl

250 g Zucker

1 T. Vanillicer

3-4 Eis

3 Tropfen Butter essig

1/2 l Rum

etwas Salz

1 Messerspitze Muskat

1 ... Nüsse

2 gestrichene Eierkäppel Karamell

1 Pck. Kaffee

375 gr Mehl

netto

125 gr Füllung

25 g - 40 g. Glaskast

1 P. Backpulver

1/2 lt. Milch

Etwas Rosinen von Mimi

REESE-Gutscheine helfen sparen!

● Backvorschrift: Nr.
zeit etwa 20 bis 30 Minu
Bei E-Herd Schaltung OH2

Spekulatius

250 g Mehl / 1½ Teelöffel REESE-BACKWAREN Mandeln / 100 g Zucker / 1 Prise Salz / BACKOEL BITTERMANDEL / 2 Teelöffel Spekulatiuszucker abgeriebene Schale von ½ Apfelsine / 1 Ei / 125 g Fett.

Alle trockenen Zutaten auf die Tischplatte oder das Backbrett häufen, eine Vertiefung eindrücken, das Ei und REESE-Backoel hineingeben und von der Mitte aus zu einem dicken Brei verrühren. Das Fett in Flöckchen auf den Mehrland verteilen. Alles gut durcheinanderhacken und dann schnell mit kühlen Händen einen Teig daraus kneten, diesen in einen Spekulatiusmodel drücken oder ausrollen und Förmchen ausschneiden.

● Backvorschrift: Vorheizen. Mittlere Schiebeleiste. Backhitze 180 Grad. Backzeit etwa 12 Minuten. Bei Gasherd ½ (bohnen-)große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH2/UH2.

Festliche Schokoladencreme

½ Liter Milch / 80 g Zucker / 100 g Butter / 1 Prise Salz / 1 Päckchen REESE-GLORIA PUDDINGPULVER FÜR EINEN VORZÜGLICHEN SCHOKOLADENPUDDING / 2 Teelöffel Nescafé / 2 Eiweiß / 2 Eigelb.

Von ½ Liter Milch 6 Eßlöffel voll zum Anrühren von REESE-Puddingpulver und Nescafé abnehmen. Die restliche Milch mit Butter, Zucker und Salz zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und die angerührte Mischung hineingeben. Aufkochen lassen, die Hälfte der Speise in eine Schüssel gießen und das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Das Eigelb unter die Speise im Kochtopf rühren (vorher mit 2 Eßlöffeln voll Pudding in der Tasse vermischen) und die Masse nochmals unter Rühren erhitzen. Dann die dunkle Speise halbhoch in Kelchgläser füllen, die Schaummasse aus der Schüssel darübergeben und die Speise erkalten lassen. Vor dem Anrichten jedes Glas obenauf mit geriebener Schokolade oder mit einer Moccabohne verzieren. Nach Belieben auch mit Schlagsahne garnieren.

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

E Z E P T E

