

● Backvorschrift: Mittlere Backzeit etwa 20 bis 30 Minuten. Bei E-Herd Schaltung OH2.

Spekulatius

250 g Mehl / 1/2 Teelöffel REESE-BACKWEGE Mandeln / 100 g Zucker / 1 Prise Salz / BACKOEL BITTERMANDEL / 2 Teelöffel Spekulatius abgeriebene Schale von 1/2 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 Mehlsrand verteilen. Alles gut durcheinanderhacken und dann schnell mit kühlen Händen einen Teig daraus kneten, diesen in einen Spekulatiusmodel drücken oder ausrollen und Förmchen ausstechen.

● Backvorschrift: Vorheizen. Mittlere Schiebeleiste. Backhitze 180 Grad. Backzeit etwa 12 Minuten. Bei Gasherd 1/2 (bohnen-)große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH2/UH2.

Festliche Schokoladencreme

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

Von 1/2 Liter Milch 6 Eßlöffel voll zum Anrühren von REESE-Puddingpulver und Nescafe 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 Schlagcreme 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

REESE-Gutscheine helfen sparen!





Schon lange

regen sich viele fleißig die zu treffen. — Nicht nur die die Kinder träumen, sondern alle Behälter und Kuchendosen mit sü die Advents- und Weihnachtszeit reich.

Die REESE-Versuchsküche hat auch für dieses Fest wieder ausprobiert, denn der bunte Weihnachtsteller soll jedesmal neue Überraschungen für alle Leckermäuler bringen. An eine besonders festliche Speise wurde ebenfalls gedacht, und für die übrigen Feiertage bieten die verschiedenen REESE-Feinkostpuddingpulver reichlich Abwechslung.

Der REESE-REZEPT-DIENST wünscht allen REESE-Freunden zu Weihnachten und zum Jahreswechsel

FROHE FESTTAGE!

Schwerer Weihnachtskuchen

250 g Margarine / 200 g Zucker / 1 gute Prise Salz / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 300 g Mehl / 2 gestrichene Teelöffel REESE-BACKWUNDER / 5 ganze Eier / 1 1/2 Flaschen REESE-RUM-AROMA / 1/2 Flaschen REESE-BACKOEL ZITRONE / 175 g Korinthen / 300 g Rosinen / 150 g Orangeat und Zitronat / 75 g gehackte Mandeln.

Margarine schaumig rühren. Zucker, Salz und REESE-VANILLINZUCKER hinzufügen, sehr gut rühren und dann nach und nach das gesiebte Mehl mit dem REESE-BACKWUNDER zugeben. Erst jetzt ein Ei nach dem anderen in eine Tasse schlagen, verquirlen und in kleinen Mengen langsam an den Teig rühren. Ganz zum Schluß die gewaschenen aber wieder gut abgetrockneten Rosinen und Korinthen unter den Teig arbeiten, sowie Orangeat, Zitronat und die abgezogenen und gehackten Mandeln. — Den fertigen Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Kastenform geben und langsam backen. Die Backzeit ist bei dem schweren Teig besonders lang.

● Backvorschrift: Untere Schiebeleiste. Backhitze 180 Grad. Backzeit etwa 80 bis 90 Minuten. Bei Gasherd 1/3 (tropfen-) große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH0/UH3, dann OH1/UH2.

Russisch Brot

1 Eßlöffel Rübensirup / 2 Eßlöffel kochendheißes Wasser / 2 Eigelb / 75 g Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 1 Prise Salz / 2 Eiweiß / 1 Teelöffel Kakao / 1/2 Teelöffel Zimt / 1 Päckchen REESE-PUDDINGPULVER FÜR EINEN GUTEN SCHOKOLADENPUDDING / 125 g Mehl / 1 gestrichenen Teelöffel REESE-BACKWUNDER.

dem kochendheißes Wasser und mit Hilfe eines Baum aufschlagen. Zucker, Salz hinzugeben und die Masse verschlagen. In einer zweiten Schüssel herstellen und diesen auf die Creme, REESE-Puddingpulver und REESE-Backpulver darüber sieben und alles locker zu einem Teig vermischen.

Aus einem großen Bogen Pergamentpapier eine spitze Tüte drehen. Das Ende des Bogens mit einem angespitzten Hölzchen (Streichholz) feststecken. Die Spitze der Tüte abschneiden, so daß ein Loch von 1/2 cm Durchmesser entsteht. Nun den Teig einfüllen und verschiedene Buchstaben auf ein gefettetes Blech spritzen. Die Höhe der Buchstaben kann etwa 4–5 cm betragen. Das fertige Gebäck nach dem Backen mit einem Messer vom Blech lösen und dann erkaltet in einer Blechbüchse bis Weihnachten aufbewahren.

● Backvorschrift: Vorheizen. Mittlere Schiebeleiste. Backhitze 190 Grad. Backzeit etwa 10 Minuten. Bei Gasherd 1/2 (bohnen-)große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH3/UH2.

Nuß-Ecken

300 g Mehl / 2 Teelöffel REESE-BACKWUNDER / 1 Prise Salz / 100 g Zucker / 1 Eigelb / 3 Eßlöffel Wasser / 125 g Butter oder Margarine.

Belag: 2 Eigelb / 4 Eßlöffel Wasser / 150 g Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 1 Prise Salz / einige Tropfen REESE-BACKOEL BITTERMANDEL / 250 g gemahlene oder feingehackte Haselnußkerne oder Mandeln / 3 Eiweiß.

Mehl und REESE-BACKWUNDER auf die Tischplatte oder auf das Backbrett sieben. Eine Vertiefung eindrücken und Salz, Zucker, Eigelb und Wasser hineingeben. Mit Hilfe eines Teelöffels alle flüssigen Zutaten zu einem dicken Brei verrühren. Das Fett in Flöckchen auf den Mehrlad verteilen. Mit einem breiten Messer alles gut durcheinanderhacken und schnell einen Teig daraus kneten. Den Teig nicht zu dünn ausrollen und ein Backblech etwa 3/4 damit auslegen. Dann die Nußmasse gleichmäßig aufstreichen.

Nach dem Backen das Gebäck noch heiß in etwa 3-cm-breite Streifen schneiden und diese in gleichmäßige Dreiecke zerteilen. Nach Belieben können die Ränder der Nuß-Ecken in Schokoladenguß getaucht werden.

Belag: Eigelb und Wasser verrühren. Nach und nach Zucker, REESE-VANILLINZUCKER, Salz, REESE-BACKOEL BITTERMANDEL sowie die geriebenen Nüsse zufügen. Ganz zum Schluß das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen.





Ackermann's

SCHLÜSSELGARN



GÖGINGER

NÄHGARN

Pariserotagen

280 gr. Zucker

140 gr Nüsse

2 Eischnee

Eischnee und Zucker schlagen
bis eine feste Masse entsteht
Die Masse teilen die eine Hälfte
zum bestreichen benutzen In
die andere Hälfte kommen
die Nüsse

1989 Lyebuchen

1/2 lt Buttergebuchenes B

1/2 lt Spritzgebuchenes B

1 + Trüffeln B

1/2 lt Schwarz-Weiß B

Unkuchen die Hälfte
vom Rezept B

1 lt B Spitzbäcken B

1 + Gemüllkipferl B

Keine Stollen mehr

buchen sind zu hart

Bei Alti knäulen ohne

Perbeson Küviel

Arbeit

Trüffeln nicht mehr buchen

daruntermengen. Zusammengearbeiteten Teig 1 cm dick ausgewellt auf dem mit eckigen „KÜCHLE“-Oblaten belegten Blech in mittelheißem Ofen backen. Noch warm in kleine Lebkuchen schneiden und glasieren.

C VERSCHIEDENES WEIHNACHTSGEBÄCK

11 Farin-Plätzchen: „Gut und billig!“ 3 Eier, 250 g Honig, 250 g Farinzucker hell, 150 g Grießzucker, 1125—1250 g Mehl, 3 Messerspitzen Pottasche, abgeriebene Orangen- und Zitronenschale, Orangensaft, Zimt, Piment, Pfeffer, Kardamom, nach Geschmack. — Alle Zutaten zu sehr feinem Teig verarbeiten, mit Blechformen ausstechen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen, über Nacht stehen lassen, andern Tags braun backen. — Will man sie gleich backen, nimmt man statt Pottasche Natron oder Backpulver.

12 Honig-Leckerli: 500 g Honig, 250 g Zucker, 10 g Zimt, 3 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, 3 g Piment, 5 g Kardamom, feingeschnittene Zitronenschale, 30 g gehackte Mandeln, 25 g Orangeat und Zitronat, 10 g aufgelöste Pottasche, 700 g Mehl. — Honig mit Zucker aufkochen, Zutaten begeben, den Teig einige Stunden ruhen lassen, in Holzformen drücken, auf „KÜCHLE“-Oblaten legen, am nächsten Morgen in guter Mittelhitze backen. Trocken und kühl aufbewahrt, halten sie sich ein Jahr schmackhaft.

13 Mandelbögen: 210 g geriebene, geschälte Mandeln, 150 g Zucker, 50 g Mehl, abgeriebene Zitronenschale, 5 g Zimt, 3 Eiweiß. — Eiweiß zu festem Schnee schlagen, geriebene Mandeln, Gewürze, zuletzt Mehl begeben, Masse messerrückendick auf „KÜCHLE“-Oblaten streichen. Über Bogenbleche legen, langsam backen. Die Masse muß sehr fest sein.

14 Nuß-Häufchen: 125 g fein gewiegte Nußkerne, 3 Eiweiß, 185 g Zucker, 5 g Zimt. — Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen, Zucker, Zimt und Nüsse leicht unter den Schnee gemengt, kleine Häufchen auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und bei mäßiger Hitze backen.

15 Pfeffernüsse: Masse wie Nr. 8, aber mit 15 g Zimt, 5 g Nelken, etwas Kardamom, 1 Messerspitze weißen Pfeffer, Zitronensaft. — Teig abrühren, 2 cm stark ausrollen, kleine runde Plätzchen ausstechen, auf „KÜCHLE“-Oblaten legen, vor dem Backen trocknen, hellbraun backen.

16 Pomeranzen-Brötchen: 375 g Zucker, 3 Eier, $\frac{3}{4}$ Zitronenschale und Saft, 75 g Zitronat, 75 g Orangeat, 750 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver. — Zutaten $\frac{1}{2}$ Stunde rühren, auf dem Nudelbrett abarbeiten zu leichtem Teig. Kleine, wecken-ähnliche Formen ausstechen, mit Orangeatschnitten belegen, auf „KÜCHLE“-Oblaten legen, bei mäßiger Hitze backen.

17 Schokolade-Busserl: 5—6 Eiweiß, 375 g Zucker, 50—60 g Kakao. — Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Kakao mit etwas Zucker und wenig Wasser auflösen, darunter rühren, kleine Häufchen spitz auf „KÜCHLE“-Oblaten dressieren, trocknen, ganz langsam backen.

18 Zimtsterne: 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 250 g Mandeln, Zitronenschale, $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Zimt. (Falls das Eiweiß aus besonders großen Eiern stammt, empfiehlt sich noch die Zugabe von 1—2 Teelöffeln Kartoffelstärke.) — Mandeln ungeschält mahlen, Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker zugeben, kurz mitrühren. Von dieser Masse etwas zum Guß zurückbehalten. Zur übrigen Masse den Zimt usw. geben, alles gut vermengen, Teig $\frac{3}{4}$ cm dick auswalken, Sterne ausstechen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen, mit dem Guß bestreichen und bei mäßiger Hitze backen.

19 Mandel- oder Nußlaibchen: 250 g Zucker, 250 g geriebene Mandeln oder Nüsse, 2 Eier. — Eier und Zucker schaumig rühren, Mandeln oder Nüsse daruntermengen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und backen.

20 Schokolade-Schnitten: 250 g Palmin, 250 g Zucker, 250 g Koch- oder Blockschokolade, 4 Eier, $\frac{1}{2}$ Päckchen Vanillezucker, viereckige „KÜCHLE“-Oblaten Nr. 10 a. Palmin mit Schokolade zergehen, aber nicht heiß werden lassen. Nach dem Abkühlen mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier unter Rühren begeben. Lagenweise möglichst gleichmäßig die „KÜCHLE“-Oblaten bestreichen, alle aufeinandersetzen, das ganze 2—3 Tage kalt stehen lassen, dann mit Lineal und scharfem Messer in kleine, saubere Rauten schneiden.

Überreicht durch: W. u. H. KÜCHLE K.G.
OBLATENFABRIK
GÜNZBURG/BAYERN



Oblaten helfen backen

Weihnachts- und Teegebäck

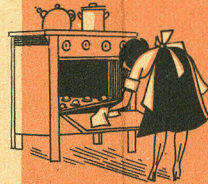
MIT „KÜCHLE“-BACKOBLATEN

Liebe Hausfrau! Sicher ist auch für Sie das Backen nicht alltäglich, sondern etwas Besonderes. Und wie freuen Sie sich, wenn die ganze Familie, oder gar ein Gast, mit Hochgenuß und voll des Lobes an Ihrem selbstgemachten Gebäck knabbert.

Zugegeben, es ist allerhand Arbeit damit verbunden und die große Sorge um das Gelingen. Doch haben Sie nützliche Helfer zur Seite. Setzen Sie Ihr Gebäck auf „Küchle“-Oblaten! Sie erleichtern sich damit die Arbeit und vermeiden viel Mühe und Ärger:

Sie sparen das Einfetten der Bleche. So bewahrt das Gebäck seinen reinen Geschmack und kann niemals einen ranzigen Beigeschmack bekommen. Ferner dienen die Oblaten als Isolierung und verhüten das lästige Anbrennen. Backen Sie ruhig auch einmal eine größere Menge, denn die Oblaten schützen das Gebäck vor dem Austrocknen und erhalten es unglaublich lange frisch. Darüber hinaus werden Sie stets Ihre Freude haben am appetitlichen Aussehen Ihres „Selbstgebackenen“.

Und nun noch einen Rat: Holen Sie diese Rezepte öfter hervor. Eine Dose selbstgemachtes Gebäck bedeutet jederzeit etwas Feststimmung, ein wenig Medizin für zuviel Alltag.



20 Rezepte

A MAKRONEN

1 Mandel- und Haselnuß-Makronen: 140 g Mandeln, 140 g Zucker, 2 Eiweiß, Zitronenschale. — Mandeln brühen, abziehen, fein stoßen oder durch die Maschine treiben, mit Zucker vermischen. Von 2 Eiweiß sehr festen Schnee schlagen, darunter mischen. Die Masse muß so fest gehalten werden, daß sie in kleinen Häufchen auf „KÜCHLE“-Oblaten gesetzt nicht auseinanderläuft; in mittlerer Hitze hellbraun backen.

Bei Haselnuß-Makronen sind statt Mandeln Haselnüsse zu nehmen.

2 Kokos-Makronen: 250 g Kokosraspel, 200 g Zucker, 2 Eier, Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone. — Eier und Zucker schaumig rühren, die übrigen Zutaten begeben, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und bei mittlerer Hitze backen.

3 Haferflocken-Makronen: 350 g Haferflocken, 250 g Zucker, 3 Eier, 40 g Butter, etwas Milch, 1 Backpulver, 5 Tropfen Mandelessenz oder Zitronensaft. — Haferflocken, Zucker, Eier, Butter, Milch, Backpulver, Mandelessenz verarbeitet man zu einem Teig gut durch. Man setzt kleine Häufchen auf „KÜCHLE“-Oblaten und bäckt bei mäßiger Hitze goldbraun.

4 Schokolade-Makronen: 250 g Zucker, 4 Eiweiß, 70 g Schokolade, 250 g ungeschälte, geriebene Mandeln, Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone. — Alle Zutaten gut vermischen, auf „KÜCHLE“-Oblaten setzen und kühl backen.

B LEBKUCHEN

5 Basler Lebkuchen: 500 g Honig oder Kunsthonig, 250 g Zucker, 100—150 g geschnittene Mandeln oder Nüsse, 75 g Zitronat oder Orangeat, 10 g Zimt, 5 g Nelken, 5 g Kardamom, 1 Zitrone, Kirschwasser, 10 g aufgelöste Pottasche, 10 g Hirschhornsalz, 2 Eier, 750 g Mehl. — Honig und Zucker mit etwas Wasser auf-

kochen, abkühlen lassen, alle Zutaten begeben, zuletzt Mehl einrühren, auf 4-eckige „KÜCHLE“-Oblaten legen, braun backen.

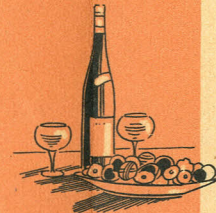
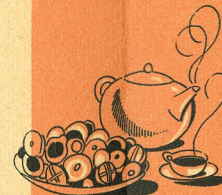
6 Elisen-Lebkuchen, runde: 2 Eiweiß, 140 g Mandeln oder Nüsse gerieben, 180 g Zucker, 50 g Zitronat oder Orangeat, 50 g Mehl, Zitrone oder Vanillezucker. — Die Masse nicht zu fest halten, auf runde „KÜCHLE“-Oblaten streichen, nach dem Backen glasieren. — Glasur: 140 g Puderzucker mit 3 Löffel Wasser oder Eiweiß dick anrühren, etwas Vanille oder Zitrone begeben und warm die Lebkuchen glasieren.

7 Haselnuß-Lebkuchen: 7 Eiweiß, 370 g Puderzucker, 200—250 g geschnittene oder geriebene Haselnüsse, 1 Zitrone, 50 g Orangeat und Zitronat, 10 g Zimt, Nelken, Muskatblüte, 75 g Stärkemehl, 75 g Mehl. — Eiweiß zu Schnee schlagen, vorsichtig mit den anderen Zutaten mischen. Mehl zuletzt dazu geben. Auf „KÜCHLE“-Oblaten streichen, nicht zu rasch backen.

8 Nürnberger Lebkuchen: 4 Eier, 250 g Zucker, 70 g Zitronat und Orangeat, 70 g geschälte, blättrig geschnittene Mandeln oder Nüsse, 250 g Mehl, 5 g Zimt, je 1 Messerspitze Nelken, Muskatblüte, Kardamom, 2 g Hirschhornsalz. — Eier mit Zucker schaumig rühren, die anderen Zutaten dazu geben, Masse auf „KÜCHLE“-Oblaten streichen, Lebkuchen schneiden, über Nacht abtrocknen lassen, bei schwacher Hitze backen.

9 Weiße Lebkuchen: 200 g Zucker, 50 g Honig, 3—4 Eier, 75 g geschnittene Mandeln, Zimt, Zitronat, Orangeat, 300 g Mehl, 5 g Hirschhornsalz. — Zucker und Eier gut rühren, Eiweiß zu Schnee schlagen, mit den übrigen Zutaten mischen, Masse auf 4-eckige „KÜCHLE“-Oblaten streichen, mit Zitronatscheiben oder halben Mandeln belegen, mit Zucker stauben, trocknen, in guter Hitze backen.

10 Familien-Lebkuchen: 500 g Kunsthonig, 250 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{3}$ l Milch, 5 g Nelken, 5 g Anis, 15 g Zimt, 125 g feingeschnittenes Zitronat und Orangeat, 125 g feingeschnittene Nüsse, 2 Päckchen Backpulver, 1000 g Mehl. — Zur Glasur: 125 g Puderzucker, 3 Ebl. Wasser. — Den flüssigen Honig mit Zucker und Ei 10 Minuten rühren und Zutaten



Nußtaler

375 g Weizenmehl, 125 g Dr. Oetker Gustin, 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 2 Eier, 250 g Butter oder Margarine, 250 g in Viertel geschnittene Haselnußkerne.

Mehl, Gustin und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker, Backöl und Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene kalte Fett

und die Haselnußkerne geben, sie mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Dar- aus gut 2 1/2 cm dicke Rollen formen und sie so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Dann mit einem scharfen Messer etwa 1/2 cm dicke Scheiben davon abschneiden und sie auf ein Backblech legen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, bak- ken 1/2 große Flamme; Regler 5 Minuten vor- heizen 3-4; backen 3-4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 - U 3; backen O 3 - U 3 (2. Blech O 2 - U 2); Regler 175-195.

Backzeit: 10-15 Minuten.

Gustin garantiert gutes Gelingen

Ob Sie einen Kuchen, eine Torte oder aber Kleingebäck backen wollen, Süßspeisen, Sup- pen, Soßen oder Mayonnaisen bereiten möch- ten, mit Gustin werden alle Gebäcke locker und fein, Süßspeisen und Suppen besonders schmackhaft.

Gustin gibt es in der Normalpackung und in der vorteilhaften Großpackung.



DR. AUGUST OETKER · BIELEFELD

12 neue Gustin Rezepte

Apfel-Sahnetorte, Seite 2
Blitz-Sandtorte, Seite 4
Waffeltorte, Seite 6
Gustin-Pudding im Mäntelchen, Seite 6
Ananasrolle, Seite 8
Bunter Kuchen, Seite 10

Obstgrütze, Seite 10
Zitronenkuchen, Seite 12
Früchtekuchen, Seite 12
Welfenspeise mit Aranca, Seite 14
Makronenkuchen, Seite 14
Nußtaler, Seite 16



Sehr geehrte Hausfrau!

Nicht nur Erfahrung gehört zum Backen und Kochen. Bewährte Zutaten und erprobte Rezepte sind die wichtigsten Helfer in jeder Küche. Für beides steht der Name Dr. Oetker.

Mit diesen neuen Gustin-Rezepten bieten wir Ihnen eine Fülle von Möglichkeiten, die Hausbäckerei abwechslungsreich zu gestalten und die Bereitung von Süßspeisen noch mehr zu variieren. Alle Rezepte sind in unserer Versuchsküche mit großer Sorgfalt entwickelt und immer wieder ausprobiert worden, bis das Ergebnis auch den höchsten Ansprüchen genügte. Das bedeutet für Sie: Sicherheit beim Zubereiten und absolute Zuverlässigkeit für das Gelingen.

Wenn Sie die Rezepte dieser Broschüre ausprobiert haben, werden Sie unsere Meinung bestätigen können:

Gustin garantiert gutes Gelingen.

Apfel-Sahnetorte

(Abbildung s. Titelseite)

Teig: 2 Eigelb, 2-3 Eßl. warmes Wasser*, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eiweiß, 75 g Weizenmehl, 50 g (5 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin.

Krokant: 1 Messerspitze Butter, 25 g (1 gut gehäufte Eßl.) Zucker, 50 g gehackte, abgezogene Mandeln.

Füllung: 1½ kg Apfel, je nach Apfelsorte evtl. etwas Wasser, 75-100 g (3-4 gut gehäufte Eßl.) Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß, 3 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren, 1 gestrichener Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß, 1 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren, ½ l Sahne, 25 g (1 gut gehäufte Eßl.) Puderzucker.

Für den Teig Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee auf die Eigelbcreme geben. Darüber das mit Gustin und Backin gemischte Mehl sieben. Alles vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren!), den Teig in eine

* Bei großen Eiern die kleinere und bei kleinen Eiern die größere Wassermenge nehmen.



mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen und sofort backen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3-4.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 - U 3, backen O 2 - U 3; Regler 175-195.

Backzeit: Etwa 20 Minuten.

Den Tortenboden gut auskühlen lassen.

Für den Krokant Butter und Zucker zerlassen und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker schwach gebräunt ist. Die Mandeln darunter rühren, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genug gebräunt ist, und dann die Masse auf eine geölte Platte geben. Nach dem Erkalten den Krokant in kleine Stücke zerstoßen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in kleine Stücke schneiden und evtl. mit etwas Wasser, dem Zucker und dem Vanillin-Zucker bei schwacher Hitze weich dünsten.

Die Gelatine aus dem Päckchen mit den 3 Eßl. Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Die Apfelstückchen durch ein Sieb streichen, die gequollene Gelatine zu dem heißen Apfelmus geben und so lange rühren, bis sie gelöst ist. Das Apfelmus kalt stellen.

Den Teel. Gelatine mit dem Eßl. Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, und kühl stellen. Die Sahne fast steif schlagen, dann die lauwarme Gelatinelösung und den gesiebten Puderzucker darunter geben. Die Sahne vollkommen steif schlagen.

Den Tortenboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit dem Apfelmus bestreichen, den anderen Boden darauf legen und gut andrücken. — Den Rand und die obere Seite der Torte mit einem Teil der Schlagsahne bestreichen, den Rand mit dem Krokant bestreuen und mit der restlichen Schlagsahne die Torte garnieren.

Blitz-Sandtorte

(Abbildung s. Seite 3)

Teig: 6 Eier, 375 g feiner Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eßl. Zitronensaft, 175 g Weizenmehl, 175 g Dr. Oetker Gustin, $4\frac{1}{2}$ g ($1\frac{1}{2}$ gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 375 g Butter.

Zum Bestäuben: Etwas Puderzucker.

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker gut verrühren und den Zitronensaft hinzufügen. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Dann die zerlassene Butter (heiß, aber nicht kochend!) vorsichtig unterrühren. Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen und sofort backen.

Gas: Knapp $\frac{1}{3}$ große Flamme; Regler $1\frac{1}{2}$ -3.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 - U 3, backen O 1 - U 2; Regler 150-175.

Backzeit: 60-85 Minuten.

Die erkaltete Torte mit Puderzucker bestäuben.



Waffeltorte

(Abbildung s. Seite 5)

Teig: 200 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3 Eier, 50 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker Gustin, 3 g (1 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 100 g gemahlene Haselnußkerne.

Füllung: 1 gestr. Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß, 2 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren, 50 g bittere Schokolade, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker.

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Eier hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren und zum Schluß die Haselnußkerne unter den Teig heben. Den Teig in nicht zu großer Menge (jeweils etwa 2 Eßl.) in ein gut erhitztes und gefettetes Waffeleisen füllen und sofort gut verstreichen. Die Waffeln von beiden Seiten goldbraun backen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist, und kühl stellen. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, im Wasserbad erwärmen, bis sie geschmolzen ist, und kühl stellen. Die Sahne mit dem Vanillin-Zucker fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen, gut durchschlagen und dann nach und nach die abgekühlte, noch weiche Schokolade unter Schlagen hinzufügen.

Die einzelnen Waffelböden mit gut $\frac{3}{4}$ der Schokoladensahne zu einer Torte zusammensetzen und sie mit der restlichen Sahne garnieren.

Gustin-Pudding im Mäntelchen

(Abbildung s. Seite 7)

40 g (4 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Eigelb, 6 Eßl. kalte Milch oder Wasser zum Verquirlen, $\frac{1}{2}$ l Milch; 1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguß klar, $\frac{1}{4}$ l Fruchtsaft (Himbeer- oder Johannisbeersaft); 1 Eiweiß, 50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker.

Gustin, Zucker (50 g), Vanillin-Zucker und Eigelb mit der Anrührflüssigkeit verquirlen. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das verquirlte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding in mit kaltem Wasser ausgespülte Dr. Oetker Puddingförmchen oder Tassen füllen und einige Stunden kalt stellen.

Den Inhalt des Päckchens Tortenguß in eine Tasse geben. Von dem Fruchtsaft zunächst 1 Eßl. abnehmen, in die Tasse geben und mit einer Gabel durchschlagen, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Dann noch weitere 3 Eßl. von dem Saft darunter rühren. Den übrigen Saft erhitzen. In den kochenden, von der Kochstelle genommenen Saft langsam den angerührten Tortenguß geben und unter Rühren einmal gut aufkochen. Die erkalteten Puddingportionen stürzen und den Tortenguß vorsichtig darüber verteilen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee in einen Spritzbeutel füllen, die Puddinge damit verzieren und sie kurz unter einen vorgeheizten Grill oder in den heißen Backofen schieben, damit der Schnee fest wird.



Ananasrolle

(Abbildung s. Seite 9)

Teig: 4 Eigelb, 3-4 Eßl. warmes Wasser*, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Eiweiß, 75 g Weizenmehl, 50 g (5 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver Backin.

Füllung: 40 g (4 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ l kalte Milch, 250 g Butter oder Margarine, 3-4 Eßl. Zitronensaft, 2 Eßl. Himbeergelee, 1 kleine Dose Ananasstückchen (Einwaage etwa 145 g).

Für den Teig Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach $\frac{3}{4}$ des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Der Schnee muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee auf die Eigelbcreme geben. Darüber das mit Gustin und Backin gemischte Mehl sieben. Alles vorsichtig unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren!) und den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen. Damit er an der offenen Seite des Blechs nicht auslaufen kann, das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte kniffen, so daß ein Rand entsteht.

* Bei großen Eiern die kleinere und bei kleinen Eiern die größere Wassermenge nehmen.

Gas: 5 Minuten vorheizen große Flamme, backen $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 5 Minuten vorheizen $3\frac{1}{2}$ - $4\frac{1}{2}$, backen $3\frac{1}{2}$ - $4\frac{1}{2}$.

Strom: 10 Minuten vorheizen O 3 - U 3, backen O 3 - U 3; Regler 200-220.

Backzeit: 10-15 Minuten.

Den Biskuit nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Den Biskuit dann mit der Papierunterlage aufrollen und kalt stellen.

Für die Füllung Gustin und Zucker mit 6 Eßl. von der Milch anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Gustin geben und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkaltes ab und zu durchrühren.

Das Fett schaumig rühren, den Zitronensaft unter kräftigem Rühren eßlöffelweise hinzufügen und dann nach und nach den Pudding darunter geben (darauf achten, daß weder Fett noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt).

Die ausgekühlte Rolle vorsichtig auseinanderrollen und zuerst mit dem glattgerührten Gelee und dann mit der Buttercreme (etwas zum Garnieren zurücklassen!) gleichmäßig bestreichen. Die auf einem Sieb gut abgetropften Ananasstückchen auf die Buttercremeschicht verteilen, leicht andrücken und die Biskuitplatte vorsichtig aufrollen. Die Rolle mit der zurückgelassenen Creme bestreichen, garnieren und nach Belieben mit Früchten verzieren.

