

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.



Bunter Kuchen

(Abbildung s. Seite 11)

250 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Eier, 150 g Weizenmehl, 150 g Dr. Oetker Gustin, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 50 g gemahlene, abgezogene Mandeln, 100 g in Würfel geschnittene Maraschinokirschen, 50 g grobgehackte Walnußkerne, 50 g in Würfel geschnittenes Zitronat (Sukcade).

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. Die Mandeln, die Maraschinokirschen, die Walnußkerne und das Zitronat zuletzt unter den Teig heben und ihn in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen.

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

Strom: O 0 - U 3; Regler 165-185.

Backzeit: 65-85 Minuten.

Übrigens:

Schlagsahne, die als Beigabe zu Obsttorten, Kuchen, Kaffee, Süßspeisen oder Früchte-Desserts Verwendung findet, bleibt länger steif, wenn Sie bei der Zubereitung „sahnesteif“ hinzufügen. „sahnesteif“ ist ein Erzeugnis von Dr. Oetker, das durch seine einfache Anwendung für Sie eine wertvolle Hilfe ist.

Obstgrütze

500 g gemischtes rohes Obst (z. B. Brombeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pflaumen, Sauerkirschen und Stachelbeeren), $\frac{1}{2}$ l Wasser, 100-125 g (4-5 gut gehäufte Eßl.) Zucker, 60 g (4 gut gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 4 Eßl. kaltes Wasser zum Anrühren.

Das gewaschene Obst (Himbeeren nicht waschen!) entstielen oder entsteinen, zerdrücken, Pflaumen in kleine Stücke schneiden und in dem Wasser weich kochen. Das Obst durch ein feines Sieb streichen, mit Wasser auf $\frac{3}{4}$ l ergänzen und mit Zucker abschmecken. Das Gustin mit dem Wasser anrühren. Den durchgestrichenen Fruchtbrei erhitzen. In den kochenden, von der Kochstelle genommenen Fruchtbrei langsam das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Die Obstgrütze in eine Glasschale oder in Schälchen füllen und kalt stellen.

Beigabe: Soße, zubereitet mit Dr. Oetker Soßen-Pulver Ohne Kochen Vanille-Geschmack.



Zitronenkuchen

(Abbildung s. Seite 13)

Teig: 250 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Eier, abgeriebene gelbe Schale einer Zitrone, 1 Eßl. Zitronensaft, 150 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker Gustin, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 50 g gemahlene, abgezogene Mandeln.

Guß: 125 g Puderzucker, 2-3 Eßl. Zitronensaft.

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Zitronenschale und -saft hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Die Mandeln unter den Teig heben und ihn in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen.

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

Strom: O 1 - U 3; Regler 150-175.

Backzeit: 65-85 Minuten.

Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht und den erkalteten Kuchen damit bestreichen.

Früchtekuchen

250 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Eier, 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 150 g Weizenmehl, 150 g Dr. Oetker Gustin, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 50 g gemahlene, abgezogene Mandeln, 75 g gehackte Haselnußkerne, 100 g in Würfel geschnittene kandierte Früchte, 75 g gewaschene, gut abgetropfte Korinthen, 75 g gewaschene, gut abgetropfte Rosinen, 75 g in Würfel geschnittenes Zitronat (Sukade), 75 g in Würfel geschnittenes Orangeat.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Backöl hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren. Zum Schluß Mandeln, Haselnußkerne und alle Früchte unter den Teig heben und ihn in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen.

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

Strom: O 0 - U 3; Regler 165-185.

Backzeit: 65-85 Minuten.



Welfenseise mit Aranca

(Abbildung s. Seite 15)

Creme: 30 g (3 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 50 g (2 gut gehäufte Eßl.) Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 6 Eßl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren, $\frac{1}{2}$ l Milch, 2 Eiweiß.

Weinschaumsoße: $\frac{1}{8}$ l Weißwein und $\frac{1}{8}$ l Wasser von Zimmertemperatur (18-24° C), 1 Eiweiß, 1 Päckchen Dr. Oetker Aranca Zitronen-Geschmack, 3 Eigelb.

Für die Creme das Gustin, den Zucker und den Vanillin-Zucker mit der Anrührflüssigkeit anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß nach dem Kochen unter die noch heiße Creme heben und sie in eine Glasschale oder in Gläser füllen (die Schale oder die Gläser dürfen nur halb gefüllt sein) und kalt stellen.

Für die Weinschaumsoße den Wein und das Wasser in eine große Schüssel (am besten aus Porzellan oder Steingut) geben. Das Eiweiß und den Inhalt des Päckchens Aranca auf einmal in die Flüssigkeit geben und das Ganze mit einem Schneebesen so lange kräftig schlagen (etwa 2 Minuten), bis die Masse durch und durch hell-schaumig ist und anfängt, dicklich zu werden. Das natürliche Zitronenaroma aus der Kapsel (ein Stückchen vom Kapselhals abschneiden und die Flüssigkeit herausdrücken) und zusammen mit dem Eigelb (3) unterrühren.

Die Weinschaumsoße auf die erkaltete weiße Creme füllen.

Makronenkuchen

Teig: 200 g Butter oder Margarine, 175 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, 2 Eigelb, etwas Salz, 200 g Weizenmehl, 50 g (5 schwach gehäufte Eßl.) Dr. Oetker Gustin, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin.

Makronenmasse: 2 Eiweiß, 100 g Zucker, 3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 175 g gemahlene Mandeln.

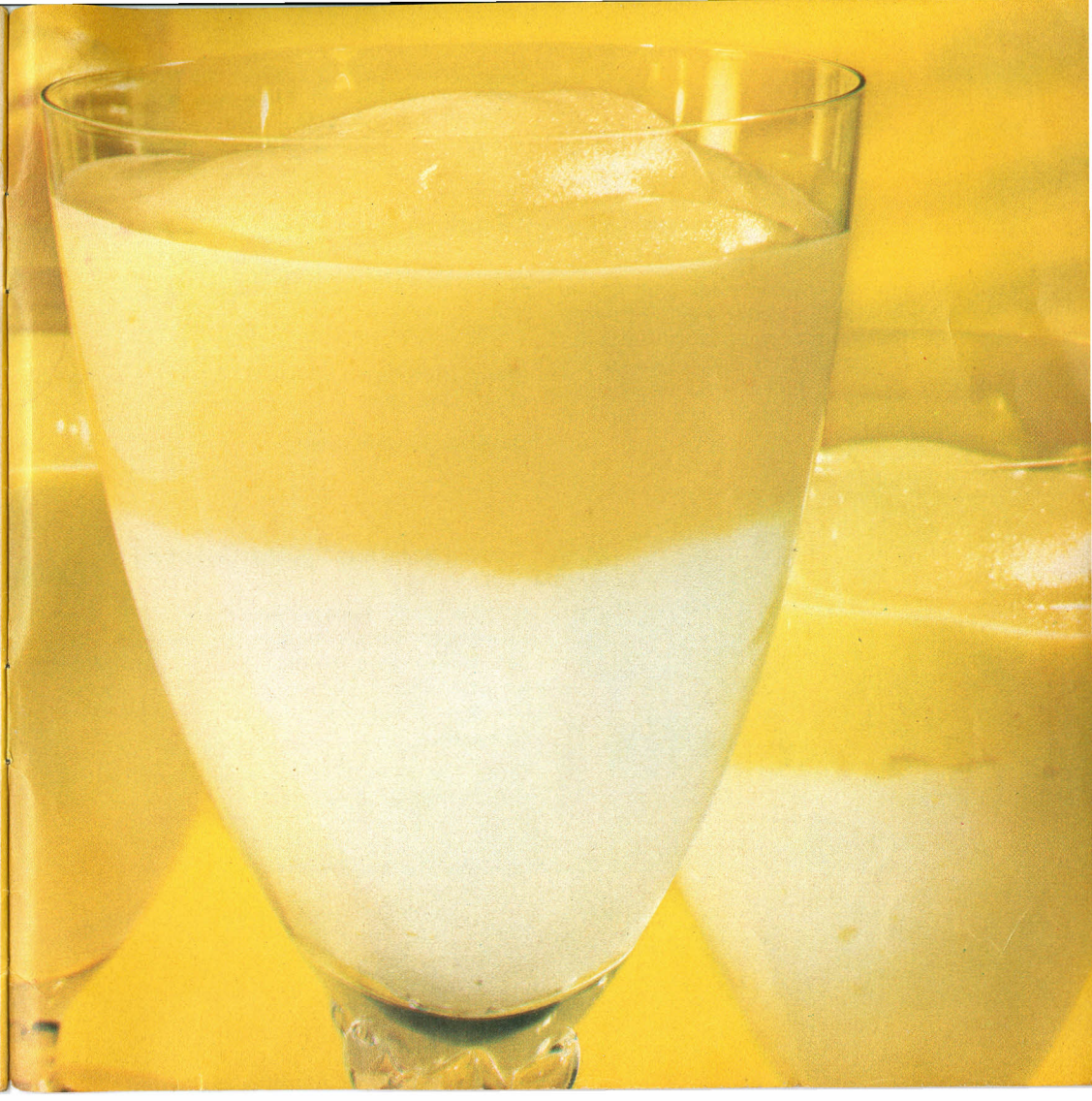
Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Eigelb und Salz hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise unterrühren und den Teig in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen. In die Mitte des Teiges der Länge nach mit einem Löffel eine Vertiefung etwa 4 cm tief und 4 cm breit eindrücken.

Für die Makronenmasse das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Er muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Darunter nach und nach eßlöffelweise den Zucker und das Backöl schlagen. Die Mandeln vorsichtig unter den Eierschnee heben und die Masse in die Teigvertiefung füllen.

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

Strom: 0 0 - U 3; Regler 165-185.

Backzeit: 60-80 Minuten.





1

Tiroler Nußpudding

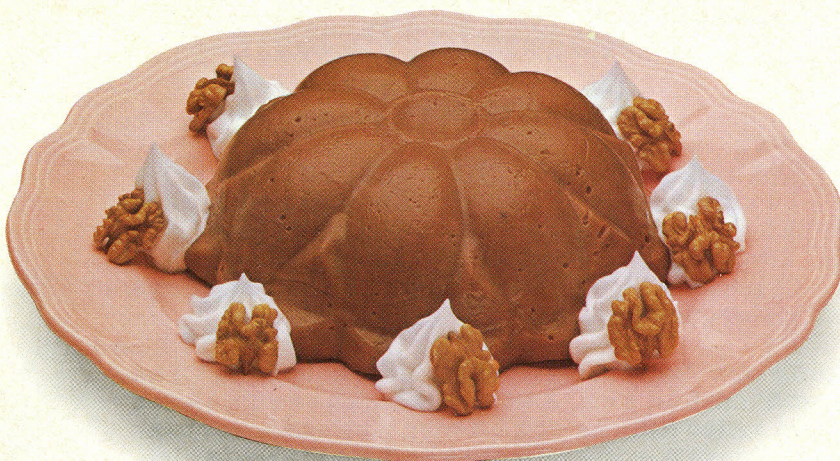
Mit Original **KAISER** Backform „Pyramide“, z. B. aus der Serie „Antik“.



Feiner Topfenpudding

Mit Original **KAISER** Backform „Herz“, z. B. aus der Serie „Top Silver 2“.

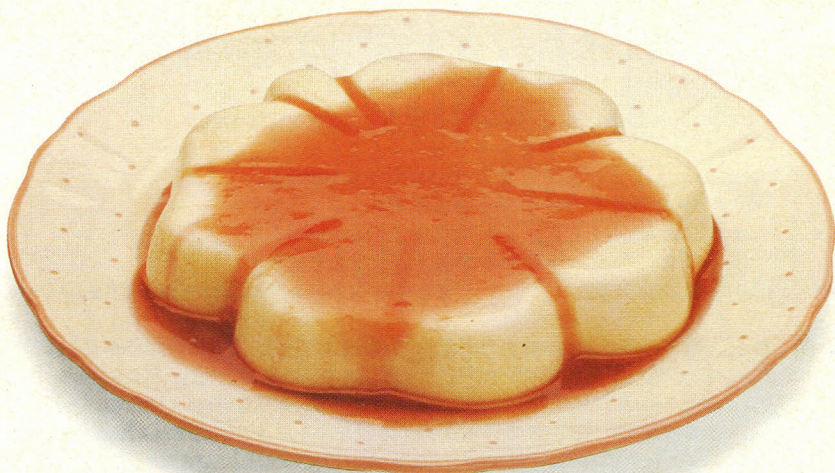
2



3

Grenobler Pudding

Mit Original **KAISER** Backform „Blume“, z. B. aus der Serie „Antik“.



Bayerischer Festtagspudding

Mit Original **KAISER** Backform „Kleeblatt“, z. B. aus der Serie „Monarch“.

4



Gefüllter Krokantkranz

Mit Original **KAISER** Backform „Bundform“, z. B. aus der Serie „Sonderlund“.

5

1

Tiroler Nußpudding

(5-6 Portionen)

Original **KAISER** Pyramidenform

- | | |
|---------------------------------|----------------------------|
| 1 Eigelb | 1-2 Eßlöffel Zucker |
| 2 gestrichene Eßlöffel Mondamin | 1 Eiweiß |
| 2 Eßlöffel Wasser | 50 g Rosinen |
| $\frac{3}{8}$ Liter Milch | evtl. 1-2 Eßlöffel Rum |
| 1 Prise Salz | <u>Zum Verziern:</u> |
| 1 Tafel Nußschokolade (100 g) | $\frac{1}{8}$ Liter Sahne |
| | grob geraspelte Schokolade |

Eigelb, Mondamin und Wasser verrühren. Nußschokolade in heißer Milch auflösen, Zucker und Salz hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Angerührtes Mondamin unter Rühren dazugießen und kurz kochen lassen. Das steifgeschlagene Eiweiß, Rosinen und eventuell Rum darunterziehen und alles in eine mit kaltem Wasserausgespülte **KAISER** Pyramidenform füllen. Den Pudding nach dem Erkalten auf eine Platte stürzen und mit Sahnetupfen und Schokolade verzieren.



Feiner Topfenpudding

(6-7 Portionen)

Original **KAISER** Herzform

- | | |
|---------------------------|----------------------------------|
| 80 g Mondamin | 2 Eigelb |
| 4 Eßlöffel Wasser | abgeriebene Schale von 1 Zitrone |
| $\frac{1}{2}$ Liter Milch | 2-3 Eßlöffel Zitronensaft |
| 1 Prise Salz | <u>Beigabe:</u> |
| 4-5 Eßlöffel Zucker | gedünstete Sauerkirschen |
| 2 Eiweiß | |
| 175 g Topfen (Quark) | |



Mondamin, Wasser und etwas Milch verrühren. Die restliche Milch, Salz und Zucker zum Kochen bringen, das angerührte Mondamin unter Rühren dazugießen, kurz kochen lassen und unter das steifgeschlagene Eiweiß ziehen. Topfen, Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren und die Masse daruntermischen. Alles in eine mit kaltem Wasser ausgespülte **KAISER** Herzform füllen. Den Pudding nach dem Erkalten auf eine Platte stürzen und mit Sauerkirschen umlegen.

3

Grenobler Pudding

(5-6 Portionen)

Original **KAISER** Blumenform

- | | |
|---------------------------------|--|
| 3 gestrichene Eßlöffel Mondamin | 1-2 Eßlöffel Zucker |
| 3 Eßlöffel Wasser | 1 Eßlöffel grobgehackte Walnußkerne |
| $\frac{3}{8}$ Liter Milch | <u>Zum Verziern:</u> |
| 1 Prise Salz | $\frac{1}{8}$ Liter steifgeschlagene Sahne |
| 100 g Nougatmasse | Walnußkerne |

Mondamin und Wasser verrühren. Milch, Salz, Nougatmasse und Zucker zum Kochen bringen, angerührtes Mondamin unter Rühren dazugießen und kurz kochen lassen, die Nüsse daruntermischen und die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte **KAISER** Blumenform füllen. Den Pudding nach dem Erkalten auf eine Platte stürzen und mit Sahnetupfen und Nüssen verzieren.



Bayerischer Festtagspudding

(8-10 Portionen)

Original **KAISER** Kleeblattform

4

4 Eigelb
90 g Mondamin
 $\frac{3}{4}$ Liter Milch
1 Prise Salz
5-6 Eßlöffel Zucker

1 Vanilleschote
4 Eiweiß
 $\frac{1}{4}$ Liter Sahne
Zum Verzieren:
Johannisbeer- oder Quittengelee



Eigelb, Mondamin und etwas Milch verrühren. Restliche Milch, Salz, Zucker und gesplante Vanilleschote zum Kochen bringen. Angerührtes Mondamin unter Rühren dazugießen, kurz kochen lassen, Vanilleschote herausnehmen und die heiße Masse unter das steifgeschlagene Eiweiß ziehen. Abkühlen lassen, steifgeschlagene Sahne darunterheben und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte **KAISER** Kleeblattform füllen. Pudding nach dem Erkalten auf eine Platte stürzen und mit Johannisbeer- oder Quittengelee verzieren.

5

Gefüllter Krokantkranz

(8-10 Portionen)

Original **KAISER** Bundform, 16 cm

2 Eßlöffel Butter
2 Eßlöffel Zucker
40 g Mandelblättchen
60 g Mondamin
2 Eigelb
 $\frac{3}{4}$ Liter Milch

75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eiweiß
1 Dose Fruchtcocktail
(240 g)
Orangenlikör

Butter, Zucker und Mandelblättchen bräunen und eine ausgefettete **KAISER** Bundform damit ausstreuen. Mondamin, Eigelb und etwas Milch verrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanillinzucker aufkochen, angerührtes Mondamin unter Rühren hineingießen und kurz kochen lassen. Steifen Eischnee sofort unter die Masse ziehen, in die vorbereitete Bundform füllen und erkalten lassen. Krokantkranz auf eine Platte stürzen und abgetropften, mit Orangenlikör abgeschmeckten Fruchtcocktail hineinfüllen.



Rezept von Frau Batt

Minibrot

- 200 g. Mehl
 - 125 g Margarine od. Butter
 - 125 g Zucker
 - 2 Eier
 - 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver
 - 2-3 Eßlöffel Milch
-

Kokos: Brot

- 250 g Kokosraspel
 - 250 g Zucker
 - 250 g Margarine
 - 3 Eier
 - Vanillinzucker
-

pudding mit Karamelguß

Pudding:

1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-, Mandel- oder Sahne-Geschmack,
40 g (2 schwach gehäufte Essl.) Zucker,
1-2 Eigelb,
6 Essl. kalte Milch oder Wasser zum Verquirlen,
1/2 l Milch, 1-2 Eiweiss.

Guß:

75 g (3 gut gehäufte Essl.) Zucker.

Zum Bestreuen:

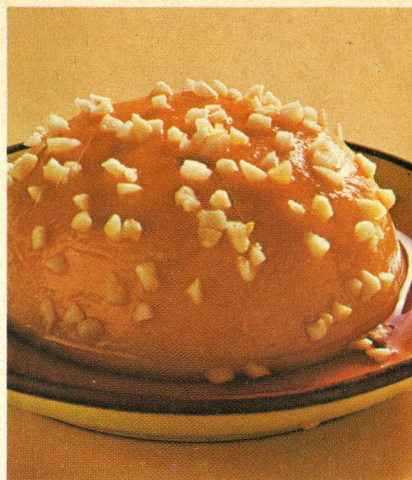
Einige gehackte abgezogene Mandeln.

Für den Pudding:

Das Pudding-Pulver, den Zucker und das Eigelb mit der Flüssigkeit verquirlen. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das verquirlte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiss nach dem Kochen unter den noch heissen Pudding heben.

Für den Guß:

Den Zucker unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis er hellbraun geworden ist (der Karamel reicht für 4-5 Tassen). Sobald in eine mit heissem Wasser ausgespülte Tasse etwas Karamel gefüllt ist, sie so drehen, dass sich der Karamel in möglichst dünner Schicht verteilt



(evtl. mit dem Rührlöffel verstreichen!).

Sollte der übrige Guss fest geworden sein, ihn zwischendurch kurz erhitzen. Den heissen Pudding in die Tassen geben und erkalten lassen (Tassen nicht in kaltes Wasser stellen, Karamel wird dann hart, soll aber flüssig bleiben!). Den festgewordenen Pudding auf kleine Teller stürzen (nicht zu früh, da Pudding-Oberfläche leicht reisst) und mit Mandeln bestreuen.

Schichtpudding

Rote Grütze:

1/2 Päckchen Dr. Oetker Rote Grütze Himbeer-Geschmack, 50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker, 1/4 l kaltes Wasser.

Vanille-Pudding:

1/2 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack, 20 g (1 schwach gehäufte Essl.) Zucker, 3 Essl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren, 1/4 l Milch.

Schokoladen-Pudding:

1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladen-Pudding-Pulver, 50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker, 1/2 l kalte Milch.

Die rote Grütze nach der Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten, in mehrere kalt ausgespülte Dr. Oetker Puddingförmchen geben und diese in kaltes Wasser stellen.

Beigabe:

Sosse, zubereitet mit Dr. Oetker Sossen-Pulver Ohne Kochen Vanille-Geschmack.



Bananen-Schokoladencreme

1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver für einen Schokoladen-Pudding, 60 g (3 schwach gehäufte Essl.) Zucker, 4 Essl. kalte Milch oder Wasser zum Anrühren, 1/2 l Milch, 1/8 l Sahne, 2 Bananen.

Das Pudding-Pulver und den Zucker mit der Flüssigkeit anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene

Wenn die Rote Grütze abgekühlt ist und auf der Oberfläche eine Haut hat, den Vanille-Pudding ebenfalls nach der Vorschrift zubereiten und auf die Rote Grütze geben.

Die Puddingförmchen wieder in kaltes Wasser stellen. Sobald der Vanille-Pudding abgekühlt ist und auf der Oberfläche eine Haut hat, den Schokoladen-Pudding nach der Vorschrift zubereiten (2 Minuten kochen lassen!) und darauf geben.

Die Sturzförmchen noch einige Stunden in kaltes Wasser stellen, den Pudding erst dann stürzen und nach Belieben verzieren.

Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkaltes ab und zu durchrühren. Unter den erkalteten Pudding die in Scheiben geschnittenen Bananen und die steifgeschlagene Sahne (etwas zum Verzieren zurücklassen!) heben. Die Creme in eine Schale füllen und nach Belieben verzieren.

Schokoladencreme mit Joghurt

Creme:

1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln,
100 g (4 gut gehäufte Essl.) Zucker,
1/2 l kalte Milch,
1 Töpfchen Joghurt,
etwas abgeriebene
gelbe Apfelsinenschale.

Zum Verziern:

In Scheiben geschnittene
abgezogene Mandeln.

Das Pudding-Pulver und den
Zucker mit 6 Essl. von der Milch
anrühren. Die übrige Milch erhitzen.
In die kochende, von der Kochstelle
genommene Milch langsam das ange-
rührte Pudding-Pulver rühren, ein-
mal kurz aufkochen lassen und die
Schokoladenspeise kalt stellen.



Wenn sie lauwarm ist, Joghurt und
abgeriebene Apfelsinenschale
darunter rühren, die Creme in eine
Glasschale füllen und mit den
geschnittenen Mandeln verzieren.

Tuttifrutti

375-500 g gezuckertes rohes
oder gedünstetes Obst, etwa 75 g
Keks, 1 Päckchen Dr. Oetker
Pudding-Pulver Vanille- oder Man-
del-Geschmack, 50 g (2 gut gehäufte
Essl.) Zucker, 1/4 l kalte Milch oder
Wasser zum Anrühren, 1/2 l Milch.



Das Obst in eine Glasschale oder
in Schälchen legen und mit dem
Keks bedecken. Das Pudding-Pulver
und den Zucker mit der Flüssigkeit
anrühren. Die Milch erhitzen.
In die kochende, von der Kochstelle

genommene Milch langsam das ange-
rührte Pudding-Pulver rühren und
einmal kurz aufkochen lassen. Den
Pudding auf das mit Keks bedeckte
Obst geben.

Äpfel in Roter Grütze

Äpfel:

375 g Äpfel, 1/4 l Wasser,
Saft einer halben Zitrone,
50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker.



Rote Grütze:

1 Päckchen Dr. Oetker Rote
Grütze mit Sago Himbeer-
Geschmack, 75 g (3 gut gehäufte
Essl.) Zucker, 4 Essl. kaltes Wasser
zum Anrühren.

Die Äpfel schälen, in Achtel
schneiden und vom Kerngehäuse
befreien. Das Wasser und den
Zitronensaft mit dem Zucker
erhitzen. In das kochende Wasser die
Apfelstücke geben, sie fast gar kochen
und gut abtropfen lassen.

Den Inhalt des Rote Grütze-
Päckchens und den Zucker mit dem

Wasser anrühren. Das Apfelkoch-
wasser mit Wasser auf 1/2 l ergänzen
und erhitzen. In das kochende, von
der Kochstelle genommene Apfel-
kochwasser langsam die angerührte
Mischung rühren und unter weiterem
Rühren 5 Minuten schwach kochen
lassen. Die Apfelstücke unter die
Rote Grütze geben. Die Speise in
eine Glasschale oder in Schälchen
füllen und erkalten lassen.

Beigabe:

Sosse, zubereitet mit Dr. Oetker
Sossen-Pulver Ohne Kochen
Vanille-Geschmack.

Diese herrlichen Rezepte stammen aus dem
Dr. Oetker Kochbuch „Die süße Küche“.

DR. AUGUST OETKER, 48 BIELEFELD

Mein Lieblingsrezept

Königinsuppe – fein

Zutaten für fünf Personen: $\frac{1}{2}$ Suppenhuhn, 500 g Kalbsknochen, 125 g Kalbfleisch, 2 Liter Wasser, Salz, Suppengrün, 50 bis 60 g Stärkemehl, 2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne, 25 bis 30 g gestiftete Mandeln, 2 bittere Mandeln und 1 Glas Sherry trocken.

Zubereitung: Das gewaschene Huhn, Fleisch und Knochen in kaltem Wasser zum Kochen bringen und etwas Salz hinzufügen. Nach einer Stunde Kochzeit das Suppengrün dazugeben, die Suppe solange kochen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst, Brühe durchseihen. Das Fleisch in Stifte schneiden. Die Brühe erneut kochen, binden, nur leicht legieren, das gestiftete Fleisch und die Mandelstifte dazugeben. Die Sahne geschlagen an die Suppe geben. Mit Salz, Sherry, gegebenenfalls etwas Muskat abschmecken.

G. Obladen, Neitersen

