

## Ananasrolle

(Abbildung s. Seite 9)

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

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

**Für den Teig** Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach  $\frac{1}{2}$  des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremeartige 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 EBl. 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 Erkaltens 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 grob gehackte Walnußkerne, 50 g in Würfel geschnittenes Zitronat (Sukkade).

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 Teigheben 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 Obstkuchen, 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), 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 Sößen-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 (Sukkade), 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.



## Welfenspeise 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, 1½ l Milch, 2 Eiweiß.

**Weinschaumsoße:** ¼ l Weißwein und ¼ l Wasser von Zimmertemperatur (18-24° C), 1 Eiweiß, 1 Päckchen Dr. Oetker Aranca Zitrone-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 röhren 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.

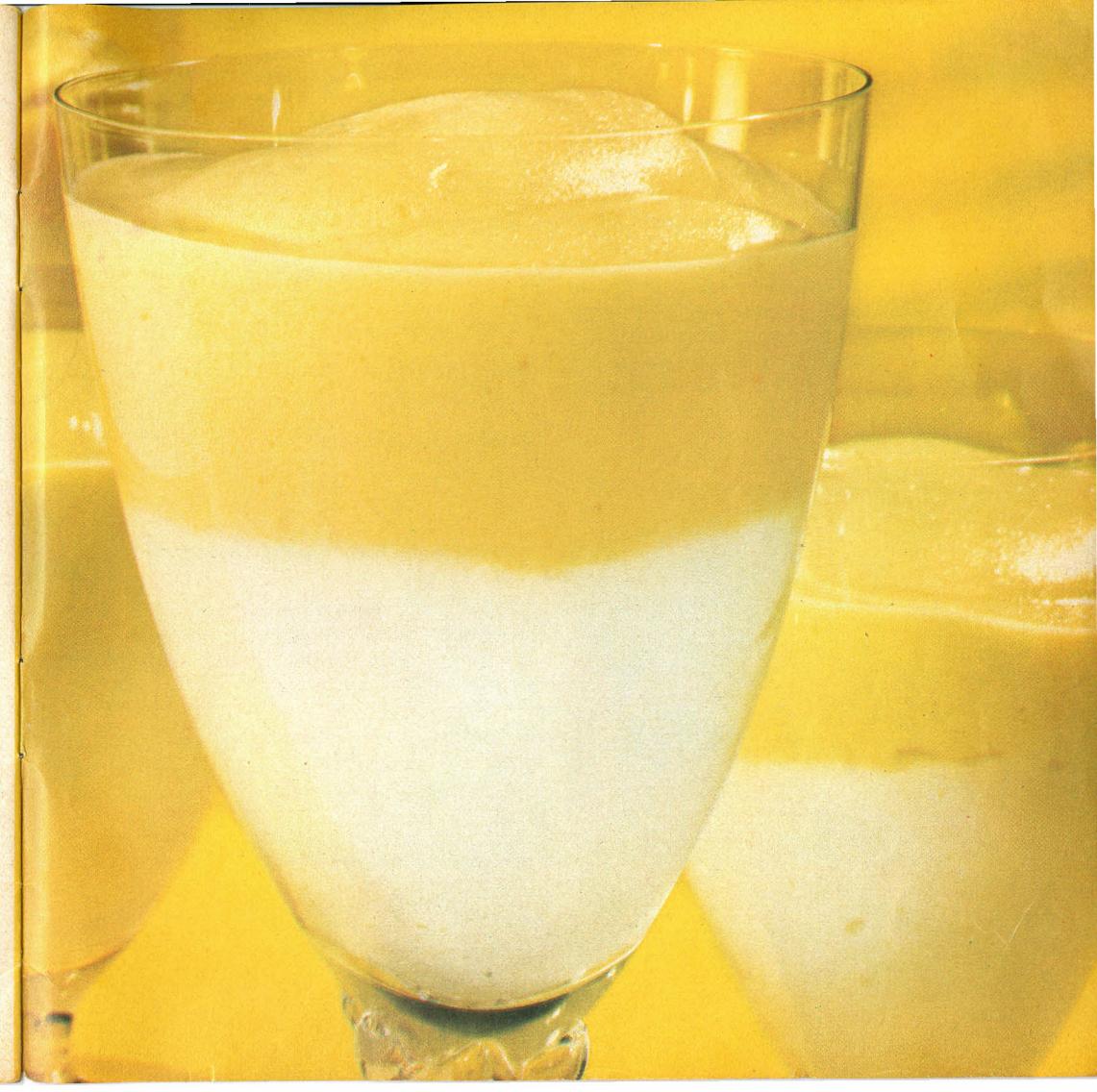
Für den Teig das Fett schaumig röhren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Eigelb und Salz hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte und gesiebte Mehl eßlöffelweise untermischen und den Teig in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform füllen. In die Mitte des Teiges der Länge 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 ¼ große Flamme; Regler 1½-3.

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

**Backzeit:** 60-80 Minuten.





1

### Tiroler Nußpudding

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



2

### Feiner Topfenpudding

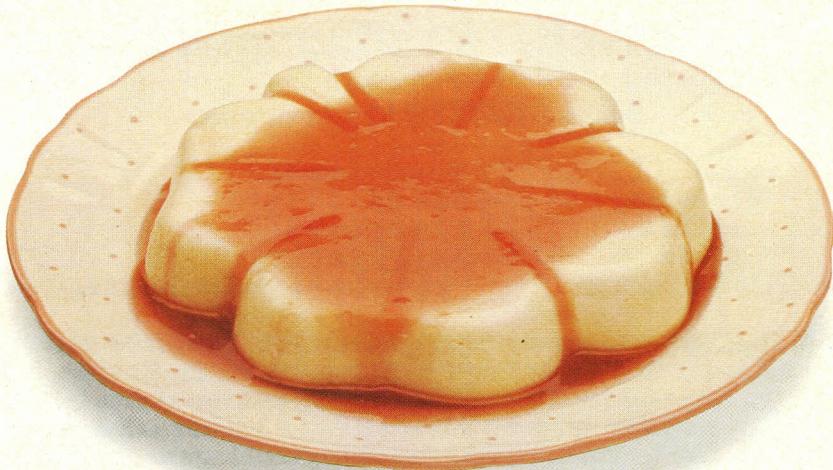
Mit Original KAISER Backform „Herz“, z. B. aus der Serie „Top Silver 2“.



3

### Grenobler Pudding

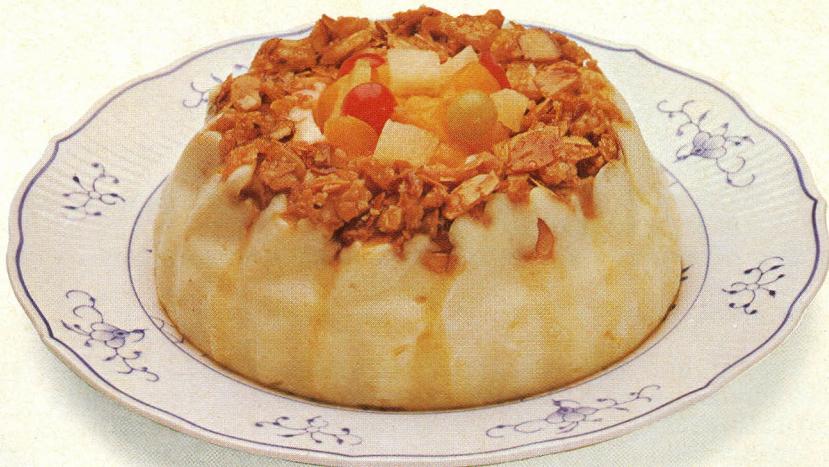
Mit Original KAISER Backform „Blume“, z. B. aus der Serie „Antik“.



## Bayerischer Festtagspudding

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

4



5

## Gefüllter Krokantkranz

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

# 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                    | Zum Verzieren:  |
| 1 Tafel Nußschokolade (100 g)   | $\frac{1}{8}$ Liter Sahne<br>grob geraspelte Schokolade |

Eigelb, Mondamin und Wasserverrühren. 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 Wasser ausgespülte KAISER Pyramidenform füllen. Den Pudding nach dem Erkalten auf eine Platte stürzen und mit Sahnetupfen und Schokolade verzieren.



# 2 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              | Beigabe:<br>gedünstete Sauerkirschen |
| 4-5 Eßlöffel Zucker       |                                      |
| 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       | Zum Verzieren:<br>$\frac{1}{8}$ Liter steifgeschlagene Sahne |
| 1 Prise Salz                    | Walnußkerne  |
| 100 g Nougatmasse               |  |

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.



4

# Bayerischer Festtagspudding

(8-10 Portionen)

Original KAISER Kleeblattform

|                     |                                 |
|---------------------|---------------------------------|
| 4 Eigelb            | 1 Vanilleschote                 |
| 90 g Mondamin       | 4 Eiweiß                        |
| 3/4 Liter Milch     | 1/4 Liter Sahne                 |
| 1 Prise Salz        | Zum Verzieren:                  |
| 5-6 Eßlöffel Zucker | Johannisbeer- oder Quittengelee |

Eigelb, Mondamin und etwas Milch verrühren. Restliche Milch, Salz, Zucker und gespaltene 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    | 75 g Zucker                      |
| 2 Eßlöffel Zucker    | 1 Päckchen Vanillinzucker        |
| 40 g Mandelblättchen | 2 Eiweiß                         |
| 60 g Mondamin        | 1 Dose Fruchtcocktail<br>(240 g) |
| 2 Eigelb             | Orangenlikör                     |
| 3/4 Liter Milch      |                                  |

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: Bott

Kürbeteig

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

---

Küfer: Belaç

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:

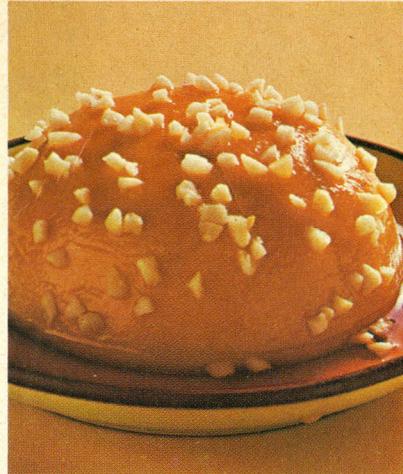
Einige gehackte abgezogene Mandeln.

## 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.

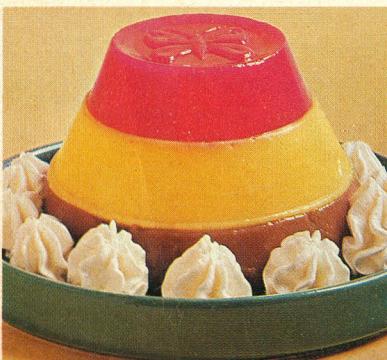
## Für den Guß:

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



(evtl. mit dem Rührloßel verstreich!).

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, Karamell 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 gehäufter 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 Sosse-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 Erkaltens 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

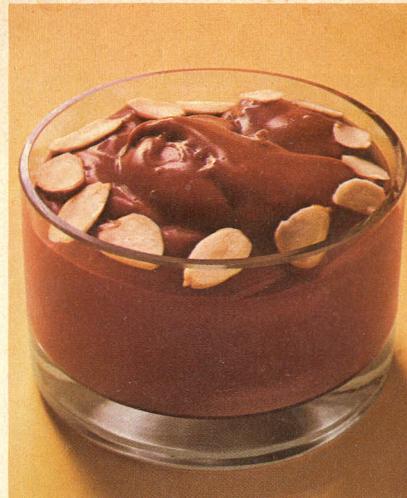
### Creme:

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

### Zum Verzieren:

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 angerührte Pudding-Pulver rühren, einmal 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 Mandel-Geschmack, 50 g (2 gut gehäufte Essl.) Zucker, 1/4 l kalte Milch oder Wasser zum Anrühren, 1/2 l Milch.



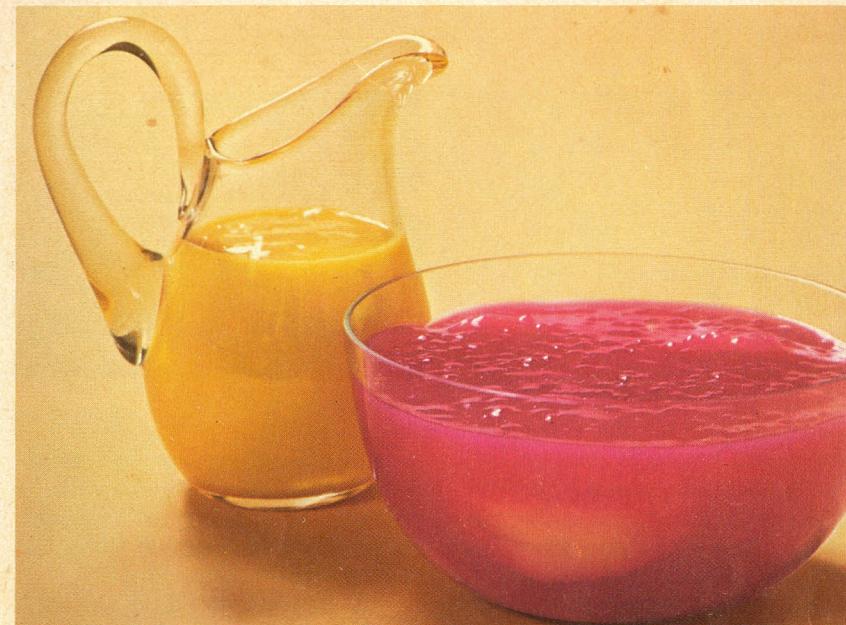
Das Obst in eine Glasschale oder in Schälchen legen und mit dem Keks bedecken. Das Pudding-Pulver und den Zucker mit der Flüssigkeit anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle

genommene Milch langsam das angerührte 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 Apfelkochwasser mit Wasser auf 1/2 l ergänzen und erhitzen. In das kochende, von der Kochstelle genommene Apfelkochwasser 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 Sosse-Pulver Ohne Kochen Vanille-Geschmack.

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

# Mein Lieblingsrezept

## Königinsuppe – fein

Zutaten für fünf Personen: 1/2 Suppenhuhn, 500 g Kalbsknochen, 125 g Kalbfleisch, 2 Liter Wasser, Salz, Suppengrün, 50 bis 60 g Stärkemehl, 2 Eigelb, 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

