



GÖGGINGER

NÄHGARN

Ackermann's

SCHLÜSSELGARN

Doppelkranzchen

Teig 300 gr. Mehl

200 gr. Butter

140 gr. Zucker

2 Eigelber

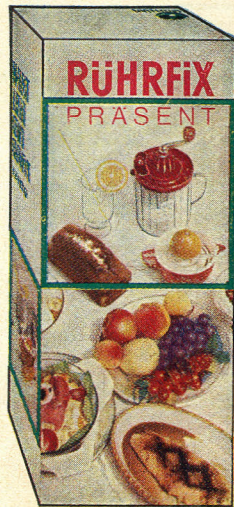
Belag 150 gr. Zucker

2 Rippen Schokolade

50 gr. Butter

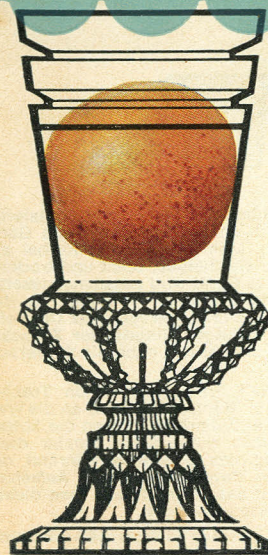
5 Eßl. Rum

3ⁱⁿ
einem Gerät
ZI-DO



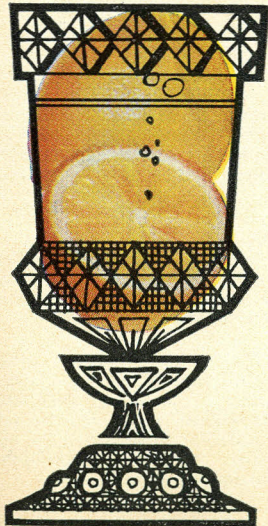
RÜHRfix
PRÄSENT

Original
RÜHRfix



REZEPTE

3ⁱⁿ in einem Gerät ZI-DO



3 Gläser Vermouth dry werden mit einigen zerdrückten Eisstückchen im Rührfix gut vermischt, durch ein Sieb in Gläser gießen und eine Olive dazu.

AUGENÖFFNER

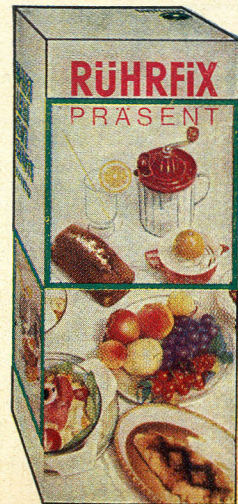
2 Glas Rum, 2 Glas Weinbrand werden mit 4 Eigelb, etwas Zucker und einigen zerdrückten Eisstückchen im Rührfix gut vermischt.

RED KISS

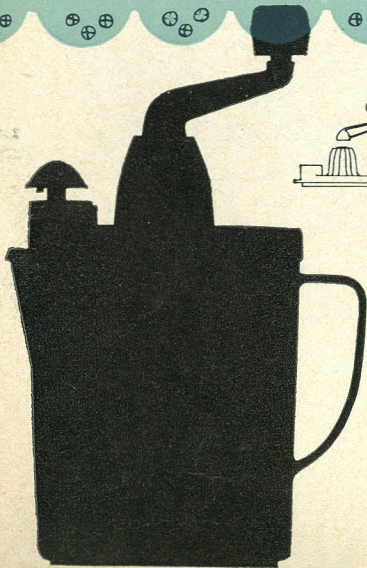
3 Gläser roter Vermouth, 1 Glas Dry Gin und 1 Glas Cherry Brandy werden mit einigen Eiswürfeln im Rührfix gut vermischt und durch ein Sieb in Gläser gefüllt.

LEBENSWECKER

4 Gläser Weinbrand, 2 Gläser Portwein, 1/4 Liter schwarzer Kaffee werden mit 4 Eigelb im Rührfix gut vermischt und in mit Eiswürfeln gefüllte hohe Gläser gefüllt.



rühr fix

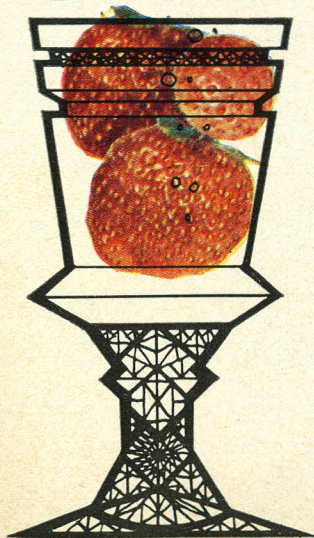


Der **Original Rührfix** ist aus bestem Material hergestellt. Nach dem Gebrauch ist das Gerät gut zu reinigen. Man schraubt die Kurbel ab, nimmt das Getriebe heraus, spült und trocknet die Schläger. Das Gerät wird zusammengesetzt, indem man das Getriebe von unten in das Oberteil einführt. **Durch Bewegen des Oberteils stellt man den richtigen Eingriff der Zahnradchen fest** und schraubt erst dann die Kurbel auf.

Von Zeit zu Zeit bringt man einen Tropfen reines Knochenöl (Nähmaschinenöl) an die Wellen unterhalb der Zahnräder und an die Mittelwelle. Der seitlich angebrachte Tropfer dient zur Regulierung des Speiseöls während der Herstellung von Mayonnaise. **Durch Aufsetzen des Tropfers auf das Oberteil kann man dieses als Zitronenpresse verwenden.**

Ersatzteile sind in jedem Fachgeschäft erhältlich.

REZEPTE



SCHLAGSAHNE

Tiefgekühlten Rahm, Fettgehalt 28 bis 30%, aus dem Kühlschrank entnommen etwa 1/2 Std. im Raum stehen lassen, ca. 3 1/2 Minuten rühren und nach Bedarf süßen.

EIWEISS-SCHNEE

Eiweiß nach Belieben süßen und rühren. Auch mit eingelegten Eiern erhält man einen hervorragenden Schnee, indem man eine Prise Salz hinzufügt.

ZUCKERGUSS

200 g geriebener Puderzucker werden mit 3 bis 4 Eßlöffeln Wasser so lange gerührt, bis der Guß glatt und glänzend ist.

MAYONNAISE

Unter tropfenweiser Zuführung von Öl mittels des Tropfers je nach Bedarf ein oder mehrere Eigelb gleichmäßig rühren, bis die Masse vollkommen steif ist. Dann mit Salz, Pfeffer, Essig, und Senf abschmecken und nochmals kurze Zeit rühren.

REZEPTE

OMELETTE

Schnee von einem oder mehreren Eiern mit etwas Zucker schlagen. Das Eigelb hinzufügen und gut verrühren und in einer Pfanne backen. Dann auf einem angewärmten Teller mit Konfitüre füllen.

RUM-SPEISE

3 Eigelb, 3 Eßlöffel Zucker, 3 Eßlöffel Rum werden im Rührfix geschlagen, dann 6 Blatt aufgelöste Gelatine hinzufügen. Im Rührfix $\frac{1}{4}$ Liter Schlagsahne, schlagen und den Schnee der 3 Eier hinzugeben.

QUARK-KALTSCHALE MIT OBST

250 g Quark, 1 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Vanille-Zucker im Rührfix schaumig schlagen, zuletzt den Eiweißschnee unterrühren. Alles in eine Schale füllen. Frisch eingezuckerte Erdbeeren, Himbeeren oder anderes, auch eingewecktes Obst, dazwischen schichten.

FRUCHTSCHALE

Man gibt in eine Schüssel feine Scheiben von Äpfeln, bestreut sie mit Weinbeeren und Reisflocken. 125 g Quark, 1 Eigelb, $\frac{3}{4}$ Liter Fruchtsaft, etwas Zucker werden im Rührfix geschlagen, das geschlagene Eiweiß daruntergezogen und über die Früchte geschüttet.

EIERKOGNAK

4 Eigelb mit 3 bis 4 Eßlöffeln Zucker, etwas gestoßener Vanille schlagen und dann Kognak langsam nach und nach verrühren, bis der Inhalt dickflüssig ist.

MILCHMIXGETRÄNKE mit frischen Früchten 150 g Milch oder Kaffeesahne, Sauermilch, Buttermich oder saure Sahne, 2 Eßlöffel gezuckerte Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, gemischte Beeren oder kleingeschnittene Sauerkirschen oder Aprikosen.

MIT ZITRONE

200 g Milch oder Kaffeesahne, ein Eßlöffel Zucker, Saft einer halben Zitrone werden im Rührfix gut geschlagen.

MIT WEINBRAND

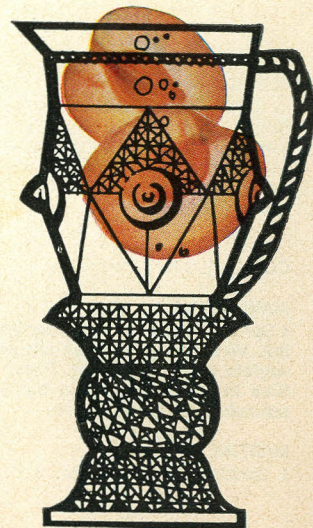
200 g Milch oder Kaffeesahne, ein Eßlöffel Weinbrand oder Likör, Zucker nach Geschmack, werden im Rührfix gut verrührt.

ZITRONEN-SCHAUMGETRÄNK

2 bis 3 Eiweiß, Zucker. Saft von 2 Zitronen, $\frac{1}{2}$ Liter Milch. Das Eiweiß wird mit dem Zucker zu sehr steifem Schnee geschlagen, schnell mit dem Zitronensaft und der sehr kalten Milch gemischt und angerichtet.

Das Getränk muß sofort getrunken werden, da es bei längerem Stehen absetzt und nicht wieder aufgeschlagen werden kann.

Nicht elektrisch — daher wartungsfrei
Unabhängig vom Stromnetz — daher ideal für Camping
Gut geeignet für Kinderspeisen



nicht vergessen

1 lb Margarine - 4 Eier

300 - 325 gr Zucker

1 P. Vanillezucker

1 1/2 P. Backpulver

gibt 3 dünne Ringe

Zucker Mehl soviel es
an nimmt.

Man kann noch etwas
Milch dazu geben

CELAMERCK

Wir sichern den Erfolg Ihrer Arbeit

250 gr Margarine

200 gr Zucker

3 Eier - 1 Vanillzucker

1 $\frac{1}{4}$ P. Backpulver

Mehl soviel man nimmt

gibt ein Apfelkuchen

1 Kneten Zucker in

oder vinenen Form

(hohe Form)

Mantelhüchsen

Zut. zum: $\frac{1}{2}$ ~~lb~~ Mehl, $\frac{1}{4}$ ~~lb~~ Zucker,
 $\frac{1}{4}$ ~~lb~~ Butter, 3 Eigelb,
1 Eßl. dickem, saurem Rahm

Zur Füllung: 2 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ ~~lb~~
Mandeln, 80 gr. Zucker,

Zubereitung: Die Butter wird
auf dem Wellblech möglichst
heiß unter dem Mehl u. dem
Zucker geschritten, Eigelb
u. Rahm zugeben u. alles
Gemeine auf dem Blech zu einem
glatten Teig zusammenarbeiten.
Während man den But-
terteig ruhen läßt, rührt man
den steifen Eiweiß mit dem
Zucker $\frac{1}{4}$ Std. u. rührt die ge-
schlagenen Mandeln darunter.
Man stellt den Teig massig

nähen die aus, steht in einem
geraden Ringform nach
Plättchen aus, steht v. der
Füllung zum Teelöffel darauf
setzt den Rand an drei Stellen
u. drückt ihn über den Fülle
nicht zusammen. Die so er-
haltenen Hütchen werden auf
ein vorbereitetes Blech gesetzt
u. in mittlerer Hitze gebacken.



Liebe Hausfrau,
unsere über 100jährige
Erfahrung in der Herstellung
feiner und poröser Schokolade auf
der Grundlage auserlesener Rohstoffe bürgt
für höchste Qualität

Diese kleine Rezeptreihe, die wir übrigens fortlaufend ergänzen werden, wird Ihnen bei der Zubereitung erstaunlich vielseitiger Leckereien eine Hilfe sein.
Wir wünschen dabei viel Spaß und guten Appetit!

Trinkschokolade

1

- 1/2 Liter Milch
(evtl. halb Milch, halb Wasser)
- 1/2 Eßlöffel Zucker
- 3 Eßlöffel Raspelschokolade

Alle Zutaten bringe man zum Kochen und lasse einige Minuten durchkochen. Im Sommer mit Eis serviert und mit Schlagsahne und Ulmer Borkenschokolade verziert, ergibt es die feinste Eisschokolade.

2

Russische Schokolade

- 1 Tasse Trinkschokolade
- 1 Weinbrand

Etwas Besonderes können Sie sich und Ihren Gästen bieten, wenn Sie der wie oben zubereiteten heißen Trinkschokolade einen Weinbrand hinzufügen und sie in einem hohen Glas, mit einem Sahnetupfer garniert, servieren.

3

Schokoladeneis

- 1/4 Liter süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 60 g Raspelschokolade

Schokolade in 2 bis 3 Eßl. heißem Wasser zu cremigem Brei verrühren. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Schokoladenbrei nach und nach zugeben, geschlagene Sahne darunterheben und die Masse in die Eisschale füllen. Bei höchster Kältestufe etwa 2 Stunden gefrieren lassen. Mit Raspelschokolade garnieren.

4

Schokoladenquark

- Raspelschokolade
- 500 g Quark
- 1/2 Liter Milch
- 100 g Zucker

Quark passieren und mit etwas heißer Milch verrühren. Restliche kalte Milch und Zucker zugeben, das Ganze mit dem Schneebeesen sahnig schlagen. Beliebige Menge Raspelschokolade vorsichtig darunterheben. In Portionsschalen kaltstellen.

5

Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte

- 1 fertiger Bisquit-Tortenboden
- Kirschen
- etwas Kirschwasser
- Raspelschokolade und Sahne

Den Kirschsafft etwas eindicken, die Kirschen unterheben, abkühlen lassen und auf dem mit Kirschwasser bespritzten Bisquitboden verteilen. Die geschlagene Sahne über die Torte streichen und mit Raspelschokolade bestreuen.

6

Tiroler Kuchen

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 6 Eigelb
- 6 Eischnee
- 250 g geriebene Mandeln
od. Haselnüsse
- 200 g Raspelschokolade
- 125 g Mehl
- 1 Kaffeelöffel Backpulver
- Schale einer halben Zitrone
- 1 Teelöffel Zimt

Butter, Zucker, Eigelb schaumig rühren. Gewürze, Mandeln, das mit Backpulver gemischte Mehl, den Eischnee und zuletzt die Schokolade darunter. In gut eingefettete Gugelhupfform in guter Hitze 1 Stunde backen. 1–2 Tage vor Bedarf backen. Über den Kuchen Schokoladenglasur gießen.

7

Schokoladenmakronen

- 250 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 2 Eßlöffel Wasser
- 125 g Raspelschokolade
- 4 Eiweiß

Die mit der Schale geriebenen Mandeln werden in einem irdenen Topf auf dem Herd mit Zucker und Wasser so lange gerührt, bis die Masse zusammenhält. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, wird sie mit der Raspelschokolade und dem Eischnee gut vermischt. Man formt die Masse und backt sie ab wie Makronen.



Haferflocken mit Schokolade

1/2 Liter Milch

1 Tasse Haferflocken

1 Eßlöffel Zucker

2 Eßlöffel Raspelschokolade

Alle Zutaten zum Kochen bringen und einige Minuten kochen lassen. Den Brei vor dem Servieren mit Raspelschokolade bestreuen. Oder die Haferflocken mit dem Zucker und der Schokolade verrühren und kalte Milch übergießen. 2 leckere Gerichte für unsere Kleinen.

Diese Packung hat in einwandfreiem Zustand unser Werk verlassen. Sollten Sie dennoch Grund zur Beanstandung haben, senden Sie die Packung bitte mit Angabe des Geschäftes, in dem sie gekauft wurde, an

Ulmer GmbH & Co. KG
Kreuzstraße 55
2940 Wilhelmshaven

Zitronen Wasser.

5 Lins

~~250~~ 1/2 St. Zucker.

1 Päckchen Vanillezucker.

125 150 Gr. Glycerin.

125 150 Gr. dest.

2 1/2 Glycerin Teelöffel Essenzöl.

5 Teelöffel Wasser.

von Prof. Dr. F.

Glycerin mit Wasser
mischen

Gerst. Leinwand
grün gemalt Leinwand
3 Eimer

200 gr. Grünblau

300 gr. Blau

3 Eimerlöffel Leinwandöl

200 gr. Leinwand

2 Eimerlöffel Öl.

für Erna Post



MM

CONTI ELEKTRO

Ornament

Teig: 250 gr. Mehl, 2 gestrichene Teel. Backpulver,
2 Eier, 45 gr. Zucker, 45 gr. Butter, 1 Essl. Milch.
Teig kneten u. Band hochdrücken mit Gabel durchstechen
Belag: 1 1/2 lb Ornat, 1 saure Sahne, 3 ganze Eier,
200 gr. Zucker, 1 Vanillmörkel, Saft von 1/2 Zitrone,
2 gehäufte Esslöffel Mehl, ungefähr 1/2 Tasse
Milch. Das ganze durchquirlen u. auf den
Boden geben noch Butterflöckchen oben auf.
Backen mit 4 Stunde bei 200°

Eierlikör Torte

80 gr. Butter - 60 gr. Zucker
schaumig rühren
5 Eigelb
200 gr. gem. Mehl
100 gr. ger. Schokolade
12 ~~gr~~ Backpulver
1 Glas Eierlikör

5 Eiscreme
40 gr. Zucker steif schlagen
180 - 60 Minuten backen
untere Stufe
körn. Belag
Inne - Eierlikör