



GÖGGINGER

NÄHGARN



Ackermann's

SCHLÜSSELGARN

Doppelkranzchen

Teig 300 gr. Mehl

200 gr. Butter

140 gr. Zucker

2 Eigelbteile

Belag 150 gr. Zucker

2 Ruppen Schokolade

50 gr. Butter

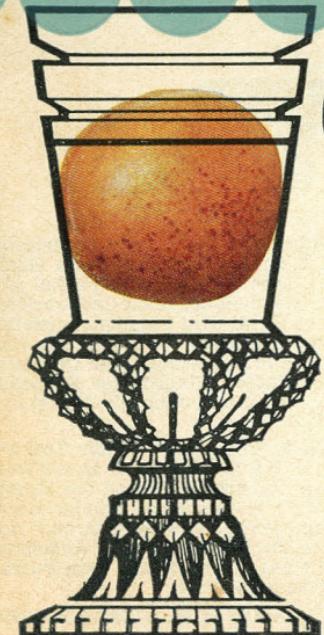
5 EBl. Rum

3 in einem Gerät **ZI-DO**

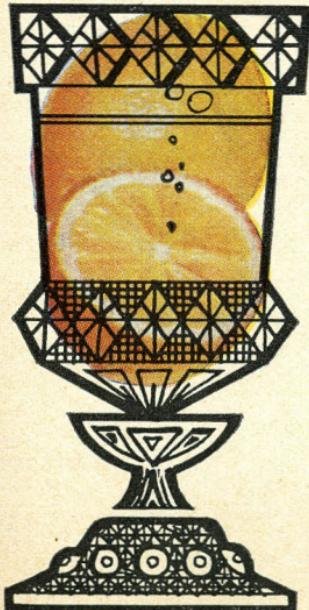


RÜHRFix
PRÄSENT

Original
RÜHRFix



REZEpte



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, $\frac{1}{4}$ Liter schwarzer Kaffee werden mit 4 Eigelb im Rührfix gut vermischt und in mit Eiswürfeln gefüllte hohe Gläser gefüllt.

3 in einem Gerät ZI-DO



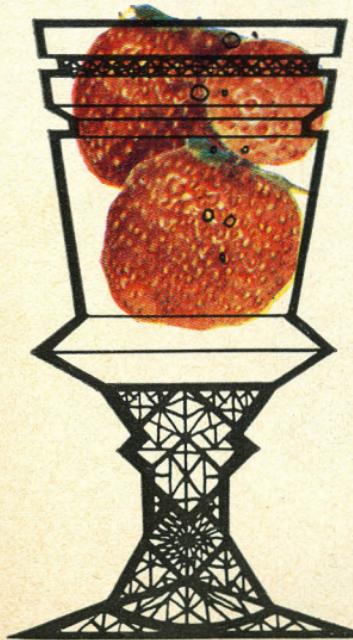
rühr fix



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 Zahnrädchen 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 $\frac{1}{2}$ Std. im Raum stehen lassen, ca. $3\frac{1}{2}$ 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 eingesetztes 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, Buttermilch 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.

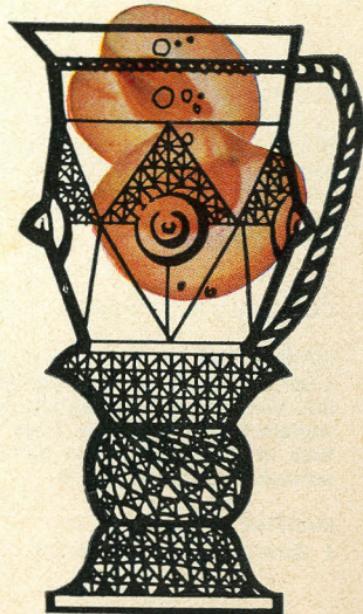
ZITRONEN-SCHAUMGETRÄNK

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 ltr Margarine - 4 Eier

300 - 3 1/2 gr Zucker

1 P Vanillinwürfel

1 1/2 P Backpulver

gibt 3 dünne runde
Küchen Mehl soviel es
annimmt.

Man kann noch etwas
Milch hinzugeben

CELAMERCK

Wir sichern den Erfolg Ihrer Arbeit

250 gr Margarine
200 gr Zucker
3 Eier - 1 Vanillezucker

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

Mehl soviel nimmt
gibt ein Apfelkuchen

1 geschnittenen Apfel
oder vieler ^{obst} Früchte
(hohe Form)

Käsekuchen

Zutaten: $\frac{1}{2}$ cts Mehl, $\frac{1}{4}$ cts Zucker,
 $\frac{1}{4}$ cts Butter, 3 Eigelb,
1 Eßl. Zuckerkaramell Füllung

Kruste Füllung: 2 Eiweiß, $\frac{1}{4}$ cts

Marmelade, 80 g. Zucker,

Zubereitung: Die Butter wird
auf dem Wollbrett möglichst
fest unter den Teig u. dem
Zucker geschnitten, Eigelb
u. Rahm hinzugeben und das
Gesam auf dem Brett zu einem
Glattem Teig zusammenarbei-
ten. Während man den But-
terteig ruhen lässt, röhrt man
den stäbigen Eischnee mit dem
Zucker $\frac{1}{4}$ Std. u. zieht die ge-
schlagenen Eiweiße daran. U.
Man röhrt den Teig nach =

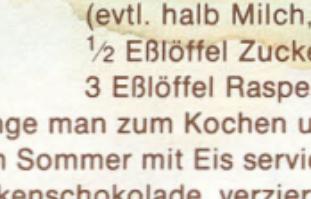
reichen dieh aus, steht in einer quadratischen Ringform und
ist nach innen, seitl. v. der Füllung um. Der offe dorauß
lässt den Rand an drei Stellen u. drückt ihn über den Füll
hohlraum hin. Die so er-
haltene Hülle ruht auf
ein verkleinertem Blech gesetzt
u. im mittleren Falle gebaet.

Ulmer

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 Schneebesen 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 Kirschsaft 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 vermisch. 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 Geschäfts, in dem sie gekauft wurde, an

Ulmer GmbH & Co. KG
Kreuzstraße 55
2940 Wilhelmshaven

Zubr. Mittl. Fratw.

5 Riva

~~2.50~~ 1/2 dt. Midae.

1 Päckchen Vanillezucker.

125 150 gr. Grützins.

125 150 gr. dfl.

2 1/2 grüttigem Teeklöffel Lebkuchenlosen,

5 Teeklöffel Waffeln,

von Prof. Storff

Festw. Leinen
zu grünem Leinen

3 Linsen

200 gr. grüne

300 gr. hell

3 Esslöffel Kreuzkümmel

200 gr. Koriander

2 Eßlöffel Öl.

für Erna Post



CONTI ELCTRTO

Marktorf

Teig: 250 gr. Mehl, 2 gestrichene Teel. Backpulver,
2 Eier, 45 gr. Zucker, 15 gr. Butter, 1 Eßl. Milch.

Teig kneten, Rand hochdrücken mit Gabel durchstechen

Bekag: 1½ lb Chark, 1 saure Sahne, 3 ganze Eier,
200 gr. Zucker, 1 Vanillepudding, Saft von ½ Zitrone,
2 gekörnte Eierschäfte Mehl, ungefähr ½ Tasse
Milch. Das ganze durchquirlen u. auf den
Boden geben noch Butterflocken oben auf.
Backen mit 1 Stunde bei 200°

Eierlikör Torte

80 gr. Butter - 60 gr. Zucker

schäumig rühren

5 Eigelb

200 gr. gem. Mehl

100 gr. ger. Schokolade

12 g Beik puder

1 Glas Eierlikör

5 Eis eis

40 gr. Zucker steif schlagen

180° 60 Minuten backen

untere Stufe

zum Belag

Sahne - Eierlikör