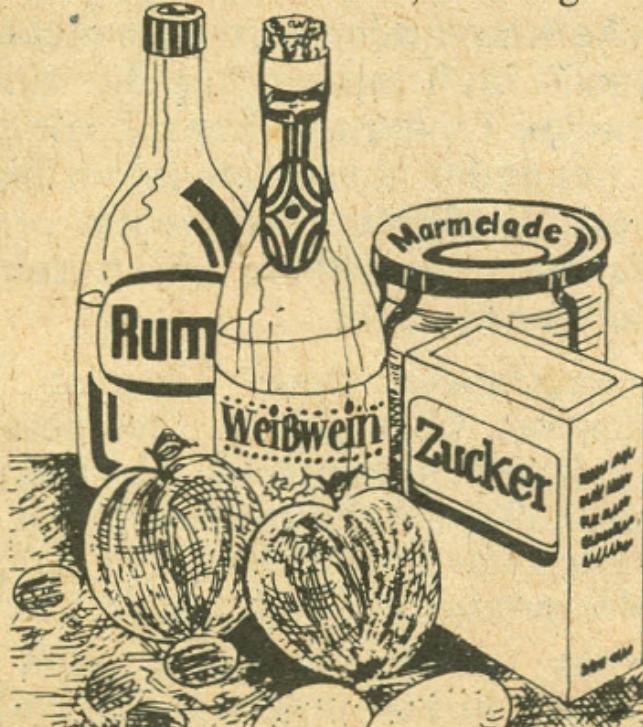


Mein Lieblingsrezept

Weinäpfel in Rumcreme

Äpfel schälen und Kernhaus ausstechen. In $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein, 1 Eßlöffel Zucker, Saft einer halben Zitrone dünsten, in Glasschale setzen und mit gehackten Haselnüssen, mit Marmelade vermischt, füllen.

Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Eiern getrennt, 60 g Zucker, 25 g Stärkemehl und 2 Eßlöffel Rum eine Creme bereiten und darübergeben. Mit Haselnüssen und roter Marmelade verzieren. E. Merkle, Ludwigsburg



STERN-APOTHEKE

APOTHEKER UWE DALLMEYER

STERNSTR. 20, 6450 HANAU 1, TEL. 06181/20720



1/2 Liter Kirschlikör mit Melisse

4 Stk Sanierkirsch

5 Stk Kräuter

2 P. Schelfling

1/2 Gläserchen 54% riger Wein

Weinprosevier - Gläser 1/2 voll

Kirschmichel

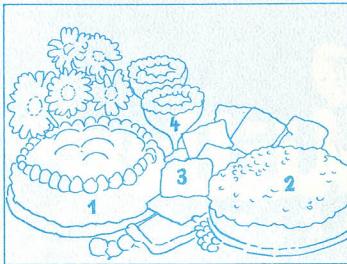
~~1/4~~ 1/4 tt Biskuit mit 200g Zucker u. 6 Eiern schaumig rühren, 10 ein geweichtete (in Milch) und ausgedrückte Brötchen, sowie 100g gelackte Mandeln u. etwas Zimt und 2 1/2 tt gekörnte oder 3 tt Kirschen mit Steinen dazu zuletzt den steifen Biscuit dazu eine Springform backen u. mit Brösel bestreuen u. 1 1/4 - 1 1/2 Std. backen.

Tortenboden (Tilly)

6 Eßlöffel warmes Wasser, 6 Eizelle schaumig schlagen,
225 g Zucker, 1 P. Vanillezucker nochmals schaumig
schlagen, 200 g Mehl, 50 g Maizena $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
(2 gestrichene Teelöffel) Eiweiß zu Schnee.

Elektrischer Ofen auf 200° stellen, 5 Minuten vorheizen,
Torte einkochen 10 Minuten bei 200° , dann 30 Mi-
nuten bei 180° , evtl. noch 5 Minuten auf 200° .

180° schalten



Feine Obst-Torte (1)

3 Eiweiß mit 3 Eßlöffel Wasser, 180 g Zucker, Salz und 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker steif schlagen. Die 3 Eidotter, 125 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Sahne und 2 Teelöffel Müller's Karlsbader Backpulver zugeben. Den Teig in gefetteter Springform hell backen. Nach dem Erkalten durchschneiden und dick mit einem nach Vorschrift angerührten Müller's Mükosta Frucht-Creme-Dessert Erdbeer füllen, zusammensetzen und auch oben dünn damit bestreichen. Zartes oder vorgeschnittenes Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren, Erdbeeren, Trauben usw.) dicht darauflegen und mit

einem Müller's Tortenguß Sternklar farblos überziehen. Seitlich dicht mit Mandelblättchen garnieren. Dazu Müller's Schlagcreme.

Backzeit: 30 Minuten
Backhitze: Strom 175°–180°
Gas 1/2 Flamme, Regler 3

Liebeskuchen

450–500 g Mehl, 200 g Butter, 150 g Zucker, 2 Kaffeelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, etwas Müller's Zimt und Cardamom gemahlen, je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Bittermandel und Rum, sowie 3 Eier gut verkneten. Den Teig nach kurzem Ruhen zu 3 springformgroßen Platten auswählen. Mit einem in etwas Wasser verschlagenen Ei bestreichen und mit grobem Zucker sowie Müller's Zimt gemahlen bestreuen. Dann hell ausbacken. Die Kuchenblätter mit einem nach Vorschrift dicklich angerührten Müller's Mükosta Frucht-Creme-Dessert Maracuja und etwa 250 g reifen Himbeeren oder Erdbeeren füllen. Die oberste Platte mit einem Guß aus 200 g Puderzucker, etwas Müller's Backaromen Zitrone und Rum, sowie ein wenig heißem Kopfesft und Wasser überziehen. Mit gesüßten Beeren hübsch garnieren.

Backzeit: je 15–17 Minuten
Backhitze: Strom 180°
Gas 1/2 Flamme, Regler 3–4

Johannisbeer-Torte mit Haube (2)

100 g Butter mit 4 Eidotter, 125 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Bittermandel sowie Zitrone gut verrühren und mit 250 g Mehl, 1 Teelöffel Müller's Karlsbader Backpulver einen zarten Teig kneten, auswählen und mit Rand in eine gefettete Springform geben. Backen. Etwa 500 g reife, gut durchgezuckerte Johannisbeeren daraufgeben, das Eiweiß von den 4 Eiern sehr steif schlagen, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker und 4–5 Eßlöffel feinen Zucker darunterschlagen, über die Johannisbeeren verteilen und noch einmal bei Oberhitze vorsichtig überbacken.

Backzeit: 15 und 15 Minuten
Backhitze: Strom 180°
Gas 1/2 Flamme, Regler 3–4

Mandel-Teekuchen (3)

125 g Butter mit 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, etwas Müller's Backaromen Bittermandel und Butter-Vanille, sowie etwas Salz verrühren. 140 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Mandel, 1 gehäuften Teelöffel Müller's Karlsbader Backpulver und 2 Eßlöffel Milch zugeben. Den Teig auf ein gefettetes Randeblech streichen, mit Mandelblätt-

chen sowie grobem Hagelzucker bestreuen und blond backen. In große Karos schneiden. Dazu gezkerte Beeren und Müller's Schlagcreme reichen.

Backzeit: 20 Minuten
Backhitze: Strom 175°
Gas 1/2 Flamme, Regler 3–4

Regensburger Apfelküchel

Dicke, innen ausgestochene Apfelscheiben samt Schale mit einem Gemisch aus Zitronensaft, Zucker und Müller's Backaromen Rum und Bittermandel marinieren. Abtropfen, in Mehl und dann in einem dicklichen Ausbackteig wenden.

Die Äpfel in heißem Fett backen, anrichten und mit einem angerührten Müller's Mükosta Frucht-Creme-Dessert Erdbeer überziehen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Ausbackteig:

150 g Mehl, 2 Eßlöffel Öl, 1 Eidotter, etwas Milch oder Bier, Müller's Backaroma Bittermandel, Eischnee, Salz.

Apfelmutter-Torte

250 g Mehl, 100–125 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, etwas Salz, Müller's Backaromen Bittermandel und Rum, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker und 1/2 Teelöffel Müller's

Karlsbader Backpulver mit etwas Tee oder saurem Rahm gut verkneten. Den Teig nach kurzem Ruhen mit einem möglichst hohen Rand in eine gefettete Springform geben. Darauf ein dickes, gut gesüßtes Apfelmus, das mit einigen Tropfen Müller's Backaromen Bittermandel und Rum, sowie 2–3 Eßlöffel Maraschino gewürzt wurde, aufstreichen. Von dem restlichen Teig ein Gitter auflegen, mit Eidotter bestreichen, mit grobem Hagelzucker bestreuen und goldgelb backen.

Backzeit: 30–40 Minuten

Backhitze: Strom 180°

Gas 1/2 Flamme, Regler 3–4

Himbeer-Kaltschale

1 Beutel Müller's Mükosta Frucht-Creme-Dessert Himbeer nach Vorschrift anrühren. 1/4 Liter Apfel- oder Obstsaft, 2–3 Eßlöffel Himbeersaft zugeben, durchrühren und in Schälchen verteilen. Himbeeren oder Stückchen von Mandarinen dazugeben und mit Müller's Schokoladenstreuseln bzw. Müller's Karlsbader Vanillinzucker bestreuen. Sehr kalt stellen.

Linzer Taschen

280 g Butterflöckchen mit 280 g Mehl, 280 g geschälten, feingeriebenen Mandeln, 280 g Zucker, 1 Beutel

Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 1 Teelöffel Müller's Zimt gemahlen, einer Messerspitze Müller's Nelken gemahlen, ein wenig Salz und 3 Eier, sowie 1 Eßlöffel Rum gut verkneten und mit Müller's Backaromen Bittermandel, Rum und Zitrone würzen. Den kühlgestellten Teig auswellen, größere Plätzchen ausstechen, mit beliebig gezuckertem Obst füllen, zusammenklappen, den Rand fest andrücken und mit Eidotter bestreichen. Backen.

Backzeit: 25 Minuten

Backhitze: Strom 180°

Gas 1/2 Flamme, Regler 3–4

Übergossene Früchte

Halbierte Bananen und Birnen (Äpfel) in etwas Butter mit Wasser, Zitronensaft bzw. Zucker schmoren und auf Schälchen verteilen.

1 Beutel Müller's Mükosta Creme-Dessert Vanille nach Vorschrift

zubereiten, 2–3 Eßlöffel Weinbrand, 1–2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, bzw. etwas Müller's Muskatnuß gemahlen zugeben und über die Früchte gießen. Mit Müller's Schokoladenstreuseln bestreuen.

Pflaumen- und Mirabellensülze (4)

500 g Pflaumen oder Mirabellen in etwas Wasser weich kochen, durchdrücken, süßen und mit etwas Apfelsaft oder Tee auf genau 1/2 Liter aufgießen. Mit Müller's Karlsbader Vanillinzucker, bzw. Müller's Backaroma Zitrone würzen und 5 Blatt aufgelöste Müller's Gelatine gut unterrühren. In eine Schale füllen und kalt stellen. Mit Schlagrahm, der mit Müller's Sahne-Fit, etwas Müller's Backaroma Rum und Müller's Karlsbader Vanillinzucker geschlagen wurde, garnieren.

Fruchtreis mit Schlagcreme

Einen gekochten Milchreis mit Müller's Karlsbader Vanillinzucker, etwas Muskatnuß und Cardamom gemahlen würzen, vorsichtig mit Fruchtstückchen oder Beeren mischen und in eine nasse Pudding- oder Ringform drücken. Stürzen und mit Müller's Schlagcreme, die mit etwas Müller's Backaromen Bittermandel und Rum, sowie 2 Eßlöffel Himbeersaft gewürzt wurde, übergießen.

Kühle Freude

1 Beutel Müller's Mükosta Frucht-Creme-Dessert Maracuja nach Vorschrift aufschlagen und mit einem Salat aus Bananen, Kiwis und Mangowürfeln übergießen. Mit Mandelblättchen bestreuen. Sehr kalt stellen.

„Der gute Geschenk-Tip“

Name _____

Straße _____

PLZ/Ort _____

Verlangen Sie die Kochbücher bei Ihrem Einzelhändler, oder bestellen Sie diese bei uns direkt mit diesem Bestellcoupon
(auf Postkarte aufkleben!)

ein Kochbuch der weltberühmten böhmischen, oder der österreichisch-ungarischen Küche

Ich bestelle hiermit die Spezialitäten-Kochbücher

Österreichisch-Ungarische Schmankerln

Böhmisches Schmankerln

zum Preise von DM 23,90 per Stück, einschl. MWSt. - per Nachnahme - von Ernst Müller & Co., G.m.b.H., Postfach 1250, 8402 Neutraubling

(bitte Anzahl der gewünschten Kochbücher einsetzen)



„Geflügelte“ Weihnachtsbraten

Truthahn, Gans, Ente oder Huhn — das ist jetzt die Frage, die der Familienrat vor dem Fest entscheiden muß. Ohne Geflügel geht es Weihnachten jedenfalls bei den meisten nicht. Die Wahl ist nicht leicht, denn als delikater festlicher Braten eignen sich sämtliche Geflügelsorten.

Gänsebraten mit Maronen

Eine Gans, Salz, Pfeffer, 1 kg Maronen, 1 Eßlöffel Zucker, Salz, 1 Glas Weißwein, 3 Äpfel, Beifuß.

Die vorbereitete Gans mit lauwarmem Wasser auswaschen und abtupfen. Das Fleisch innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Maronen in Salzwasser kochen, bis sich die Haut abziehen läßt. Dann mit Weißwein, Apfelstückchen und Gwürzen 30 Minuten kochen lassen. Anschließend die Gans damit füllen. Die Uffnung zunähren oder zustecken. Die Gans mit der Brust nach unten auf den Rost legen und mit der Fettpfanne auf die untere Schiebeleiste des Backofens schieben. Etwa $\frac{1}{4}$ Liter Wasser in die Fettpfanne gießen und bei Mittelhitze $2\frac{1}{2}$ bis drei Stunden braten. Nach einer Stunde die Gans wenden. An den Seiten und unterhalb der Keulen in die Haut stechen, damit das Fett heraustritt. Das Fett abschöpfen. Nach Belieben Wasser nachgießen. Etwa zehn Minuten vor Ende der Garzeit die Haut mit Salzwasser bepinseln und den Backofen auf 250 Grad einschalten. Aus dem entfetteten Fond eine Soße bereiten.

Sächsische Truthahnbrust

6 Scheiben gebratene Truthahnbrust, 6 Scheiben Lachsschinken (je 40 g), 375 g rohe Champignons, 200 g Paprikaschoten, 60 g Oliven, Butter.

Von der gebratenen Truthahnbrust sechs schräge Scheiben abschneiden. Lachsschinken in zerlassener Butter anwärmen. Paprikaschoten in Butter andünsten, geviertelte Champignons zugeben. Alles zusammen gardünsten. Die Truthahnbrust mit dem Schinken-Gemüse anrichten. Mit Oliven scheiben garnieren. Mit Kartoffelbrei oder Kartoffelkroketten zu Tisch geben.

Putergulasch

250 g Puterbrust, 250 g Tomaten, 1 Eßlöffel Öl, 1 Zwiebel, 1/8 l Wasser, 250 g Kartoffeln, Salz, Pfeffer, Paprika, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie, 1 Eßlöffel Schnittlauch.

Öl im Schmortopf erhitzen. Gewürfeltes Puterfleisch von allen Seiten anbraten. Zwiebelwürfel und Tomaten kurz midünsten. Mit Wasser auffüllen. Kleingeschnittene Kartoffeln und Gewürze zugeben und alles etwa 30 Minuten garen und gut abschmecken.

Poularde mit Wermutsoße

Eine Poularde, Salz, Paprika, Cayennepfeffer, 50 g Butterschmalz, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehen, 4 Tomaten, $\frac{1}{4}$ l trockener Wermut, Thymian, Rosmarin, 1/8 l saure Sahne.

Die Poularde in mehrere Teile schneiden. Mit Salz und Gewürzen einreiben. Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Geflügelstücke von allen Seiten braun braten. Dann in eine feuerfeste Form legen. Kleingeschnittene Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten in der Pfanne dünsten. Mit Wermut ablöschen. Gewürze zufügen und alles über die Poularde gießen. Den Deckel auf die Form legen und das Ganze bei guter Mittelhitze etwa 50 Minuten dünsten. Dazu schmeckt Reis.

Karin (np)

Keine Angst vor'm Federvieh

Poularden, Enten, Gänse und Puten werden an den Feiertagen zum Jahresende immer häufiger auf den Tisch gebracht. Mit Recht: Geflügel paßt sich unserer neuzeitlichen, d. h. gesundheitsbewußteren Ernährung an. Das liegt vor allem an dem geringen Fett- und Kohlenhydratgehalt und dem hohen Eiweißanteil, welcher bis zu 21 g je 100 g betragen kann und sonst nur von dem Kalbfleisch erreicht wird. Darüber hinaus kann Geflügel wesentlich zur Deckung des Vitamin- und Mineralstoffbedarfs — z. B. B₁ und B₂ sowie Phosphor und Eisen — beitragen. Beim Einkauf sollte man folgendes wissen:

Poulets sind sieben Wochen alte Brathähnchen mit bratfertigen 700 bis 1150 g;

Poularden dagegen Junghühner, die 1150 bis 1500 g schwer sind und ein günstigeres Verhältnis von Fleisch und Knochen haben;

Frühmästenten sind $7\frac{1}{2}$ bis 8 Wochen alt und bringen etwa 1600 g auf die Waage;

junge Enten sind $\frac{1}{2}$ Jahr alt, aber nicht wesentlich schwerer;

Über ein Jahr alte Enten erkennt man an dem verknöcherten Brustbeinfortsatz.

Wer einen guten Entenbraten kaufen will, sollte ein mageres, schweres Tier bevorzugen. Gänse werden in den gleichen Sorten wie Enten angeboten. Eine 4 bis 5 kg schwere Gans reicht für acht Personen und liefert $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Fett. Der Fettanteil bei der *Pute* ist dagegen erheblich niedriger, und in diesem Jahr ist Putenfleisch besonders preiswert!

Warum aber immer auf „Standards“ zurückgreifen? *Wildgeflügel*, wie *Reb-* und *Perlhühner*, *Wildenten*, *Tauben* oder *Fasane* sind Delikatessen, die die Festtage noch individueller gestalten.

VD

gnons, 200 g Paprikaschoten, 60 g Oliven, Butter.

etwa 50 Minuten dünnen. Dazu schmeckt Reis.
Karin (np)

So gelingt die Weihnachtsbäckerei

Abgeriebene Zitronenschale gibt vielen Gebäcksorten einen herbwürzigen Geschmack. Die Früchte gründlich unter fließend heißem Wasser waschen, dann gut abtrocknen. Keine gespritzten Früchte verwenden! Beim Abreiben darauf achten, daß nur das Gelbe und nicht auch das Weiße der Schale heruntergeht.

*

Backbleche brauchen nicht gereinigt zu werden, wenn man Backtrennpapier verwendet. Man kann dieses Spezialpapier mehrmals benutzen.

*

Backpulverteig darf nicht stehengelassen wer-

den, sondern muß sofort abgebacken werden. Das Gebäck fällt sonst zusammen. Das gleiche gilt für Teig, der mit Eischnee bereitet wird.

*

Blechdosen und Weckgläser eignen sich gleichermaßen gut zum Aufbewahren von Kleingebäck, vorausgesetzt, daß sie einen gut schließenden Deckel haben. Alle Plätzchen gesondert aufbewahren.

*

Bunte Teller nicht offen stehen lassen, sondern über Nacht mit Sichtfolie überziehen. Besser noch: Statt der üblichen Pappsteller jedem Familienmitglied eine hübsche Deckeldose auf den Gabentisch stellen.

*

Buttergebäck nicht auf gefettete Bleche legen, da es sonst verläuft. Das Blech entweder leicht bemehlen oder mit Alufolie oder Backtrennpapier belegen.

*

Dünne Plätzchen sofort nach dem Backen vom Blech lösen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen, da sie sonst zu dunkel werden. Dickere Kekse oder Kuchen kann man hingegen nach dem Backen im abgeschalteten Ofen (bei offener Tür) langsam abkühlen lassen.

*

Eidotter, mit etwas Zucker verquirlt und vor dem Backen auf Plätzchen gestrichen, geben diesen ein besonders appetitliches Aussehen.

*

Eier, die zum Backen verwendet werden, müssen — wie alle anderen Zutaten auch — Zimmertemperatur haben.

*

Hefe muß frisch sein. Backhefe hält sich, in Alufolie eingewickelt, einige Tage im Kühlschrank. Bei Trockenhefe das Haltbarkeitsdatum beachten!

*

Mandelmühlen nach dem Gebrauch nicht spülen, sondern ein trockenes Brötchen durchmahlen. Die Brotkrumen nehmen die fettigen Reste von Mandeln und Nüssen auf und verhindern einen ranzigen Geruch.

Honig kristallisiert mit der Zeit. Um ihn trotzdem für die Weihnachtsbäckerei verwenden zu können, wird er im Wasserbad (bis zu 45 Grad) erwärmt und so wieder geschmeidig gemacht.

*

Nüsse zum Bestreuen von Gebäck sind schmackhafter, wenn sie zuvor mit etwas Zucker in einer Pfanne angeröstet werden.

*

Orangeat, Zitronat, Nüsse und Rosinen immer erst zuletzt an den Teig geben und danach nicht mehr rühren oder kneten. Der Teig bekommt sonst eine unansehnliche graue Farbe.

*

Plätzchen werden — wie alle flachen Gebäcke — auf der Mittelleiste des Ofens gebacken. Den Ofen jeweils zehn Minuten auf die im Rezept angegebene Wärmestufe vorheizen.

*

Schokolade zum Glasieren langsam erhitzen, da sie sonst stumpf und hart wird.

*

Zu starke Hitze kann zartes Kleingebäck schnell verderben. Da der hochgezogene Rand doppelte Hitze ausstrahlt, dürfen die Plätzchen nicht bis dicht an den Rand der Bleche gelegt werden. Es müssen zwei Finger breit Abstand behalten werden.

Echo



Yoghurt-Topfkuchen

250 g Butter oder Margarine / 200 g Zucker / 1 Päckchen REESE-VANILLINZUCKER / 1 Prise Salz / einige Tropfen REESE-BACK-OEL ZITRONE / 4 Eier / 1 Normalflasche Yoghurt / 2 Päckchen REESE-HOLLÄNDERSPEISE / 400 g Mehl / 1 Päckchen REESE-BACKWUNDER.

Butter oder Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, REESE-VANILLINZUCKER, Salz und REESE-BACKOEL zufügen sowie die verquirlten Eier. Dann die mit Yoghurt verrührte REESE-HOLLÄNDERSPEISE, das Mehl und das mit einem Mehlrest gemischte und gesiebte REESE-BACKWUNDER darunter rühren. Den Teig in eine gut gefettete Form füllen und backen.

- Backvorschrift: Untere Schiebeleiste. Backhitze 180 Grad. Backzeit etwa 65 Minuten. Bei Gasherd $\frac{1}{3}$ (tropfen-) große Flamme. Bei E-Herd Schaltung OH1/UH3.

Quarkkaltschale mit Obst

250 – 375 g Obst (Rhabarber, Kirschen, Stachelbeeren, Johannisbeeren usw.) / 1 1/4 l Wasser / etwa 150 g Zucker / 2 Päckchen REESE-FRUCHTKALTSCHALE KIRSCH- oder ZITRONEN-ENGESCHMACK / oder 1 Päckchen REESE-FRUKIN KIRSCH- oder ZITRONEN-GESCHMACK / 6 Eßlöffel Wasser zum Anrühren / 250 g Quark / evtl. Zucker zum Nachsüßen.

Das Obst vorbereiten und mit dem Wasser und dem Zucker erhitzen, einmal aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Die mit den 6 Eßlöffeln Wasser angerührte REESE - FRUCHT-KALTSCHALE unter Rühren hinzufügen und das Ganze noch einmal aufkochen lassen. Die lauwarme Kaltschale nach und nach unter den durch ein Sieb gestrichenen Quark rühren und wenn nötig, noch Zucker hinzufügen.

Für Frauen, die mit Liebe kochen!

erscheinen fortlaufend neue Rezepte, die Sie kostenlos erhalten, wenn Sie Ihre genaue Anschrift einschicken.

Die hübsche abwaschbare Sammelmappe für diese REESE-Rezeptblätter ist gegen Voreinsendung von DM 1,50 (auf unser Postscheckkonto Hannover Nr. 91 oder in Briefmarken) portofrei erhältlich durch den

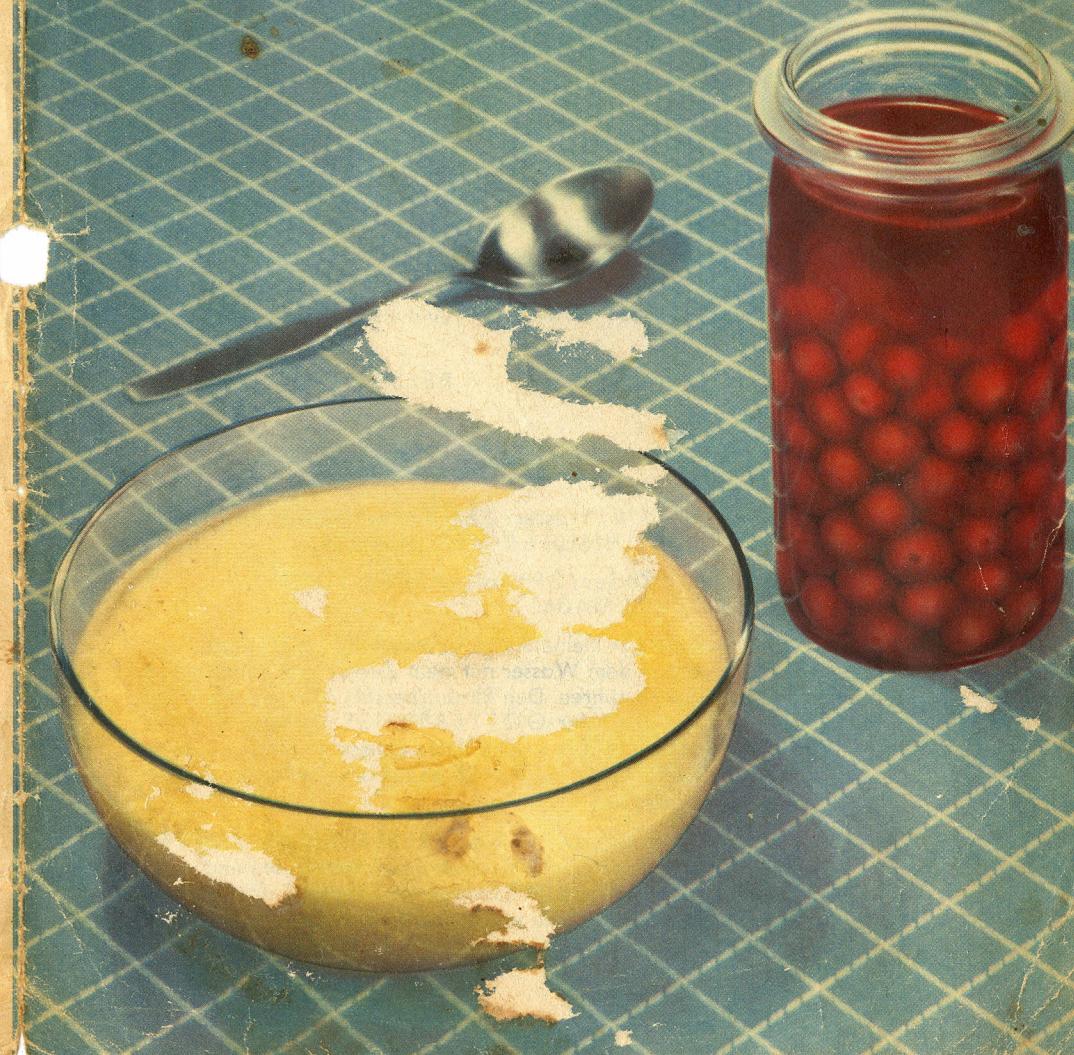
REESE-REZEPT-DIENST : HAMELN : POSTFACH 38

REESE-GESELLSCHAFT NÄHRMITTELFABRIK · HAMELN · SEIT 1896

KEESE-GUTSCHEINE HELFEN SPAREN!

RD 3

REESE REZEpte



Ende gut - alles gut!

Das gilt auch für die Mahlzeit, die Sie tagtäglich Ihren Lieben vorsetzen; denn da heißt es: Nachtisch gut - Essen gut! Eine feine Süßspeise, hergestellt aus dem guten REESE-PUDDINGPULVER, gibt der Mahlzeit erst die letzte Abrundung, macht sie vollständiger. Und ist das Mahl einmal nicht so üppig gehalten, so sorgt ein nahrhafter, leckerer Nachtisch dafür, daß jeder befriedigt vom Tisch aufsteht.

„Für Frauen, die mit Liebe kochen!“ hat die REESE-Versuchsküche in diesem Rezeptblatt einige gute Süßspeisen ausprobiert und zusammengestellt. Machen Sie jedoch einmal ganz schnelle Küche, dann können Sie einen guten REESE-Pudding mit einem Glas Eingemachten aus dem Keller oder mit dem ersten Rhabarber ergänzen. Rhabarber ist preiswert und als erste Frischkost willkommen. Besonders gut paßt er als Beigabe zur REESE-HOLLÄNDERSPEISE, beide herhaft im Geschmack bilden sie einen ausgezeichneten Abschluß einer leichteren Mahlzeit. Nun guten Appetit zum süßen Ende!

Ihr
REESE-REZEPT-DIENST

Rhabarberkrem

750 g Rhabarber / $\frac{1}{8}$ l Wasser / 200 g Zucker / 1 Päckchen REESE-GÖTTERSPEISE HIMBEER-GESCHMACK.

$\frac{1}{2}$ l Milch / 80 g Zucker / 2 Päckchen REESE-SOSSENPULVER VANILLE-GESCHMACK.

Den gewaschenen, in kleine Stücke geschnittenen (nicht abgezogenen) Rhabarber in dem Wasser mit dem Zucker gut durchkochen und durch ein Sieb rühren. Den Rhabarbersaft mit Wasser auf $\frac{1}{2}$ l ergänzen. Den Inhalt der GÖTTERSPEISE-Packung in diese Flüssigkeit geben und das Ganze unter Rühren so lange erhitzen, bis die REESE-GÖTTERSPEISE gelöst ist (nicht kochen!). Die Speise dann kaltstellen.

Aus der Milch, dem Zucker und dem REESE-SOSSENPULVER eine dickflüssige Vanille-Soße herstellen, erkalten lassen und während des Erkaltens ab und zu durchrühren. Sobald die Rhabarber-Götterspeise anfängt dicklich zu werden, die Vanille-Soße mit einem Schneebesen darunterschlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Holländerspeise in Rhabarbersoße

$\frac{1}{2}$ l Milch / 40 g Zucker / 1 Päckchen REESE-HOLLÄNDERSPEISE / 4 Eßlöffel Milch.

500 g roten Rhabarber / 100 g Zucker / $\frac{1}{8}$ l Wasser / 1 Päckchen REESE-FRUCHT-KALTSCHALE ZITRONEN-GESCHMACK 4 Eßlöffel Himbeersaft.

Nach Vorschrift eine REESE-HOLLÄNDERSPEISE zubereiten, in Tassenköpfen oder in kleine Sturzformen füllen und kaltstellen. Den gewaschenen, unabgezogenen und in kleine Stücke geschnittenen Rhabarber mit dem Zucker und dem Wasser gut durchkochen lassen und durch ein Sieb rühren. Von dem Rhabarbersaft $\frac{1}{2}$ l abmessen (wenn nötig, mit Wasser ergänzen) und wieder zum Kochen bringen. Die mit dem Himbeersaft angerührte REESE-FRUCHT-KALTSCHALE in den von der Kochstelle genommenen Rhabarbersaft einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Die Rhabarbersoße während des Erkaltens ab und zu durchrühren, damit sich keine Haut bilden kann. Vor dem Anrichten die REESE-HOLLÄNDER-SPEISE auf kleine Glasteller stürzen und die Rhabarbersoße darüber gießen.

Weinreis

$\frac{1}{2}$ l Milch / 100 g Zucker / 1 Prise Salz / 75 g Reis / 1 Päckchen REESE-SOSSEN PULVER VANILLE-GESCHMACK / 2 Eigelb / $\frac{1}{4}$ l Weißwein / 2 Eiweiß.

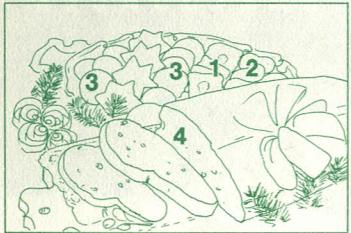
Die Milch mit dem Zucker und dem Salz zum Kochen bringen. Den gewaschenen Reis hineingeben und bei schwacher Hitze garquellen lassen. REESE-SOSSEN PULVER mit dem Eigelb und dem Wein anrühren, in den garen Reis einrühren und aufkochen lassen. Dann den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen.

Mohn-Holländerspeise

100 g Mohn / $\frac{1}{2}$ l Milch / 100 g Zucker / 50 g Rosinen / 1 Päckchen REESE-HOLLÄNDERSPEISE / 6 Eßlöffel Milch / 2 Eigelb / 2 Eiweiß.

Den gemahlenen Mohn in der Milch mit dem Zucker und den Rosinen erhitzen und einmal kurz aufkochen lassen. Die mit der Milch und dem Eigelb angerührte REESE-HOLLÄNDERSPEISE in die von der Kochstelle genommene Mohn-Milch einrühren und unterständig Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Dann den steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Die Speise in eine Glasschale füllen und kaltstellen. Man kann sie vor dem Anrichten mit Sahne verzieren.





Haferflocken-Schokokaros (1)

200 g Mehl, 200 g gewiegte Haferflocken, 200 g Butterflocken, 200 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 2-3 Eßlöffel Kakao und 3 Eier gut verkneten. Mit je 1/2 Teelöffel Müller's Zimt und Cardamom, sowie etwas Müller's Backaroma Bittermandel und Rum würzen. Den Teig nach kurzem Ruhem dicklich auswellen und zu Karos ausschneiden. Backen und mit einem Guß aus 200 g Puderzucker, etwas Müller's Backaroma Bittermandel und Rum, heißem Wasser bzw. heißem Kokosfett überziehen und mit Stückchen von Belegkirschen garnieren.

Backzeit: 15-18 Minuten
Backhitze: Strom: 180°
Gas: 1/2 Flamme, Regler 3-4

Regensburger Küchel (2)

180 g Butter mit 180 g Zucker und 2 Ei-

dotter schaumig rühren. 250 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Vanille, 60 g feingehacktes Orangeat, 1/2 Kaffeelöffel Müller's Cardamom und ein wenig Müller's Zimt, Ingwer und Nelken, eine Prise Salz und je 1/2 Fläschchen Müller's Backaroma Zitrone, Rum und Bittermandel zufügen. Den gut verknneten Teig dick auswellen, zu 3-4 cm großen Plätzchen ausschneiden, mit Eiweiß bestreichen und mit Müller's bunten Garnierstreuseln verzieren. Auf bemehltem Backblech hell backen.

Backzeit: 12-15 Minuten
Backhitze: Strom: 180°
Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

Kleine Lebkuchen (3)

250 g leicht erwärmten Honig mit 250 g Zucker, 1/8 l Wasser, 1 Beutel Müller's Lebkuchengewürz Neunerlei und je 1 guten Messerspitze Müller's Anis, Cardamom, Zimt und Ingwerpulver mischen, gut durchrühren und 700 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Karamel bzw. 65 g Roggengemehl dazugeben. Mit etwas Wasser und 2-3 Eßlöffel Kirschwasser oder Weinbrand, 40 g in etwas Wasser aufgelösten Müller's Hirschhornsalz, sowie 1 Ei gut verkneten. Den Teig über Nacht ruhen lassen und dick auswellen, zu Lebkuchen ausschneiden und backen. Mit einem Guß aus 200 g Puderzucker, etwas Zitronensaft, dem Rest von Müller's Backaromen, etwas heißem Wasser überziehen und mit Müller's bunten Garnierstreuseln verzieren.

Backzeit: 12 Minuten
Backhitze: Strom: 220°
Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

Karlsbader Weihnachtsstollen (4)

500 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 1 Prise Salz, je 1 Messerspitze Cardamom bzw. Macisblüte in eine Schüssel geben und vermischen. 40 g gewürfeltes Orangeat, 40 g gewürfeltes Zitronat, 125 g gehackte Haselnüsse, 125 g Rosinen und 200 g Zucker draufgeben. 250 g Magerquark gut ausdrücken, zusammen mit 150 g Butter und 50 g Rinderfett in Flöckchen darüber verteilen. Eine Mulde eindrücken. 2 Eier, je 1 Fläschchen Backaroma Rum und Arrak bzw. je 4 Tropfen Backaroma Bittermandel und Zitrone hineingeben. Alles gut durcharbeiten. Dann rasch zusammenkneten. Einen Stollen formen und auf ein gefettetes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen backen. Noch heiß mit Butter bepinseln und mit Puderzucker überstäuben.

Backzeit: ca. 60 Minuten
Backhitze: Strom 250° vorheizen
160° backen
Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

Feiner Gewürzkuchen

250 g Butter mit 250 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker und 4 Eidotter gut schaumig rühren. Es folgen etwas Salz, je 1/2 Fläschchen Müller's Backaroma Bittermandel und Rum, 175 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Karamel, je 40 g sehr feingehacktes Orangeat und Zitronat, 2 leicht gehäufte Teelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 1 Beutel Müller's Lebkuchengewürz Neunerlei, 1 Teelöffel



Ihr Festtags-Menü

Leberknödelsuppe

Die Knöderl nach dem Rezept auf der Rückseite von Müller's Leberknödel-Gewürz zubereiten und dann rasch in einer guten Fleischbrühe erhitzen. Zuletzt Müller's Petersilie dargeben.

Putenkeulen mit Champignons

Aufgetaute Putenkeulen mit Müller's Brathendl-Gewürz einreiben und in Butter goldbraun braten. In die mit etwas Weißwein und Müller's Suppengewürz gut verkochte und passierte Soße 125 g aufgeschnittene, frische Champignons, etwas Rahm und Petersilie geben. Noch mit Müller's Brathendl-Gewürz nachwürzen. Dazu Spaghetti und Salat.

Bananen-Split

Halbierte Bananen durchteilen, in etwas Butter braten und auf Schälchen verteilen. Ein Müller's Mükosta Frucht-Creme-Dessert Maracuja nach Vorschrift anrühren, darüber gießen, mit Müller's Schokostreuseln bzw. Mandelsplittern bestreuen und mit aufgeschlagener Müller's Mükosta Schlagsahne garnieren.

Müller's Ingwerpulver und der sehr steife Eischnee. Der Teig wird in eine gefettete Springform gefüllt, gebakken und nach dem Erkalten mit einem Guß aus 150 g Puderzucker, 1 Eßlöffel Müller's Karlsbader Backpulver und zuletzt den steifen Eischnee unterziehen. Den Teig in eine mittelgroße, gefettete und mit Mandelsplittern bestreute Springform füllen und mit Mandelsplittern garnieren. Blond backen und mit Müller's Karlsbader Vanillinzucker überstreuen.

Backzeit: 45 Minuten
Backhitze: Strom: 200-175°
Gas: 1/2 Flamme, Regler 4-3

Müller's Sandtorte

250 g Butter mit 250 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker,

sowie Müller's Backaroma Bittermandel und Rum bzw. 4 Eidotter rühren. 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Mandel, 175 g Mehl, 2 Teelöffel Müller's Karlsbader Backpulver und zuletzt den steifen Eischnee unterziehen. Den Teig in eine mittelgroße, gefettete und mit Mandelsplittern bestreute Springform füllen und mit Mandelsplittern garnieren. Blond backen und mit Müller's Karlsbader Vanillinzucker überstreuen.

Backzeit: 45 Minuten
Backhitze: Strom: 200-175° sinkend
Gas: 1/2 Flamme, Regler 3-4

Mokkaknusperle

125 g Butter mit 180 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker und 2 Eier, sowie etwas Müller's Backaroma Bittermandel und Rum gut rühren. Es folgen 125 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Mandel, 125 g feingemahlene Nüsse, 2 Eßlöffel Pulverkaffee und 1/2 Teelöffel Müller's Karlsbader Backpulver. Den zarten Teig als kleine Häufchen auf gefettetes Blech spritzen, die breit laufen. Die gebackenen Knusperle mit weißem Zuckerguß leicht bestreichen.

Backzeit: 14-16 Minuten

Backhitze: Strom: 175°

Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

Rosinenkuchen

200 g Butter mit 250 g Zucker rühren. Es folgen 250 g flüssiger Honig, 3 Eier, 3-4 Eßlöffel dicker, saurer Rahm, 1 Beutel Müller's Lebkuchengewürz Neunerlei, je 1 Kaffeelöffel Müller's Zimt, Müller's Ingwerpulver, Carda-

mom und Anis, etwas Salz, 500 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver, 250 g gehackte Rosinen, 250 g Weinbeeren. Den gut verarbeiteten, halbfesten Teig in gut gefetteter, möglichst flacher oder großer Kastenform backen.

Backzeit: 55-60 Minuten

Backhitze: Strom: 170°

Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

Schlagrahm-Nußtorte

3 Eier mit 240 g Zucker und 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker sehr gut rühren (Elektroquirl). Dazu 210 g gemischte, feingemahlene Hasel- und Walnüsse, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Sahne, 1/2 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver, etwas Müller's Backaroma Bittermandel und Rum, Salz und eine Prise Müller's Zimt geben. 1/4 l sehr steifen Schlagrahm locker unterziehen und den Teig in eine gebackte Springform füllen. Backen. Torte mit Aprikosen-Marmelade füllen und mit 100 g geschmolzener

Schokolade überziehen. Mit Silberperlen weihnachtlich garnieren.

Backzeit: 40-45 Minuten

Backhitze: Strom: 175°

Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

Dattelkuchen

5 Eidotter, 250 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, etwas Salz und Müller's Backaroma Bittermandel und Rum gut rühren. Es folgen 150 g geschälte, feingeriebene Mandeln, 1 Beutel Müller's Karlsbader Puddingpulver Mandel, 2 Kaffeelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 300 g in Streifen geschnittene Datteln, etwas Müller's Cardamom und der sehr steifgeschlagene Eischnee. Den Teig in eine Springform füllen. Backen und zuletzt mit einer Glasur aus 200 g Puderzucker, dem Rest von Müller's Backaromen, ein wenig heißem Kokosfett und Wasser überziehen. Mit halben Datteln garnieren.

Backzeit: 40-45 Minuten

Backhitze: Strom: 175°

Gas: 1/2 Flamme, Regler 3

»DAS SCHÖNSTE GESCHENK« - ein Kochbuch der weltberühmten böhmischen Küche

Name _____

Straße _____

Ort _____

Ich bestelle hiermit die 2. überarbeitete und erweiterte Auflage des Spezialitäten-Kochbuches „Böhmisches Schmankerln“ zum Preis von DM 19,90 - per Nachnahme, einschließlich MwSt. von Ernst Müller & Co., G.m.b.H., Postfach 1250, 8402 Neutraubling.

Verlangen Sie das Kochbuch „Böhmisches Schmankerln“ bei Ihrem Einzelhändler, oder bestellen Sie es bei uns direkt mit diesem Bestellcoupon! (Auf Postkarte aufkleben).

Gewürz-Schmandküchen

250g Margarine

3 Tassen Zucker

4 Eier

4 Tassen Mehl

400g Schmand

2 leicht gehäufte Teelöffel Natron

2 Teelöffel Zimt

1/2 Teelöffel Nelken

3 Löffel Kakao

50-60 Minuten in Käseküchenform backen

bei 180°

Nüßküchen

1/2 lb Butter,

1/2 lb Zucker

4 Eier, 1/2 lb Nüsse/Halbnüsse sehr gut/

1/2 lb Mehl, 1 Backpulver, 1 Teelöffel

Zimt, 1 Schuss Rum.

bei 180° backen

Filli Meep

man 4 Kuchenblätter. Die nun aufeinander gesetzte Torte wird über Nacht mit einem Brettchen beschwert. Dann überzieht man sie mit einem Guß aus 150 g erwärmer Kochschokolade, die mit etwas heißer Butter verrührt wurde. Das muß schnell gehen, damit der Kuchenguss glatt und dunkel bleibt. Backzeit: Je 12-15 Min. Backhitze: Strom: U 3-2 O 3-2 Gas: 1/2 mittlere Flamme Kohle: Mittelhitze

Prinzregenten-Torte

Dem unvergesslichen Prinzregenten Luitpold von Bayern (1821-1912) zugeeignet.

100 g Butter werden mit 2 Eidottern, 100 g Zucker und 2 Beuteln Müller's Karlsbader Vanillinzucker sehr schaumig gerührt. Man fügt abwechselnd 1 kleine Tasse Milch und 175 g Mehl, 1/2 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver und 1 Beutel Müller's Karlsbader Sahnepudding sowie je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Zitrone und Rum hinzu. Zuletzt hebt man den steifen Eischnee unter die Masse, gießt den Teig zu 5 dünnen Blättern auf das gefettete Springform-Blech und bäckt diese hintereinander hell aus. Inzwischen röhrt man 125 g Butter mit ebensoviel erwärmer Schokolade, 2 Eiern, 1 Eßl. Zucker und 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker schaumig. Damit bestreicht

Regensburger Gesundheitskuchen

Die Regensburger haben sich für ihre Gesundheit einen Kuchen erdacht.

125 g Butter, 4 Eier und 100 g Zucker röhrt man mit 2 Beuteln Müller's Karlsbader Vanillinzucker, einer Prise Salz und je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Zitrone, Bittermandel und Rum sehr schaumig. Darunter gibt man abwechselnd 1/8 l Milch und 200 g Mehl, das mit 1 Beutel Müller's Karlsbader Mandelpudding und 1/2 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver vermischt wurde. Der zarte Teig wird sofort in eine gut gebuttete, kleine Gugelhupfform gefüllt und gebacken. Der gestürzte Kuchen wird dicht mit Puderzucker überstreut. Backzeit: 45-50 Min. bei mäßiger Hitze

Backhitze:
Strom: U 3-2 O 3-2
Gas 1/2 gr. Flamme
Kohle: Mittelhitze sinkend

Passauer Topfenkuchen

Die echten Passauer sagen auch heute noch Topfen zum Quark! Den gleichen Teig wie zu „Fränkischer Weichselkuchen“ legt man mit Rand in eine gefettete Springform. Dann verröhrt man 500 g Topfen mit 1/4 l dickem, saurem Rahm, gibt 125 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, eine Prise Salz, 1 Beutel Müller's Karlsbader Sahnepudding, 70 g zerlassene Butter, 3 Eidotter, eine Prise Müller's Zimt und, wenn die Masse gut verröhrt ist, je 70 g Weinbeeren und Sultaninen sowie zuletzt den steifen Eischnee darunter. Die Topfmasse wird auf den Kuchen gestrichen, oben geplättet, mit zerschlagenem Ei bestrichen, mit Zucker bestäubt und dann langsam ausgebacken. Der Kuchen wird lauwarm serviert.

Backzeit: 60 Min. — in der Röhre abkühlen lassen.

Backhitze:
Strom: U 2 O 3-2
Gas: 1/2 gr. Flamme
Kohle: Mittelhitze sinkend

Fränkischer Weichselkuchen

Die Franken sind bekanntlich klug und wissen gut zu kochen. 150 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Mandelpudding, 140 g Butter, 2 Eßl. Zucker, 1 Kaffeelöffel Müller's Karlsbader Backpulver, 2 kleine Eidotter und 1-2 Eßl. Weißwein oder Zitronensaft sowie etwas Müller's Backaromen Rum

und Bittermandel verknnet man zu einem zarten Teig, der nach kurzem Ruhem ausgewellt wird. Man bäckt ihn mit Rand auf einem gefetteten Blech hell. Dann gibt man etwa 3/4 kg entkernte, abgetropfte und gezuckerte Weichseln dick darauf. Nun schlägt man 5 Eiweiß sehr steif, fügt 100 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker und den Rest von Müller's Backaromen hinzu, türmt davon eine flache Haube über die Weichseln, streut etwas Zucker obenauf und bäckt den Kuchen gar.

Backzeit: 12 und 20-25 Min.

Backhitze:
Strom: U 3-2 O 2
Gas: 1/2 gr. Flamme sinkend
Kohle: Mittelhitze sinkend

Münchener Aprikosen-Torte

Eine Torte mit Herz, wie sie zu München gut paßt.

350 g Mehl, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillepudding und 1 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver werden gemischt und auf ein Brett gesiebt. Man gibt 150 g Butter, 2 Eier, 200 g Zucker, 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, etwas Müller's Zimt, Salz, je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Bittermandel und Rum sowie einige Eßl. saure Milch dazu. Von diesem Teig, der nach kurzem Ruhem ausgewellt wird, bäckt man 4-5 gleichmäßig helle Blätter. Inzwischen röhrt man 1 l dickes, süßes Aprikosenmus aus 1 kg Aprikosen mit dem Rest

von Müller's Backaromen und etwas geriebener Zitronenschale und füllt damit die Kuchenblätter. Sie werden aufeinander gesetzt, über Nacht mit einem Brettchen beschwert und dann mit einem Guß aus 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Müller's Backaromen Rum und etwas Zitrone überzogen. Zuletzt garniert man die Torte noch mit kleingeschnittenen Belegfrüchten.

Backzeit: Je 15-18 Min.

Backhitze:

Strom: U 3-2 O 2

Gas: 1/2 gr. Flamme

Kohle: Mittelhitze sinkend

Deggendorfer Heidelbeerdatschi

Die Deggendorfer schätzen die „Hoaba“ (Heidelbeeren) aus „ihrem“, dem Bayerischen Wald, ganz besonders.

300 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillepudding, etwa 1/4 l Milch, 2-3 Eier, 3 Eßl. Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, Salz und etwas Müller's Backaroma Zitrone werden zu einem dicklichen Eierkuchenteig verschlagen. Man gibt gut 1/2 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver dazu und gießt ihn in ein mittelgroßes Backblech mit Rand, in dem 2-3 Eßl. Butterschmalz sehr heiß gemacht wurden. Darüber streut man 1 kg Heidelbeeren und zunächst wenig Zucker; der bei guter Hitze gebackene Datschi wird dann zuletzt stark gezuckert, in Stücke geschnitten und heiß serviert.

Lindauer Apfeltorte

Diese feine Torte lacht uns an, wie das schöne Land rings um den Bodensee.

350 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Sahnepudding, 125 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 125 g geriebene Mandeln, 250 g Butter, 3 Eiweiß, Salz, je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Bittermandel und Rum sowie 1-2 Eßl. Weißwein oder Zitronensaft verknetzt man zu einem mürben Teig, läßt ihn kurz ruhen und wellt 2 gleiche Tortenblätter aus. Hierauf schält und würfelt man 1 kg Äpfel, fügt Zucker, Rosinen, 2-3 Eßl. grobgehackte Mandeln und 2 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker sowie den Rest von Müller's Backaromen hinzu und füllt die Masse auf die untere Platte, läßt jedoch einen Rand frei, den man dick mit Eidotter bestreicht. Man legt die zweite Teigplatte darauf und drückt den eibestrichenen Rand ringsum fest an. Die Torte wird hell ausgebacken und zuletzt mit einem Guß aus 150 g Puderzucker 1 Fläschchen Müller's Backaroma Rum und etwas heißem Wasser überzogen.

Backzeit: 40-45 Min.

Backhitze:

Strom: U 3-2 O 3-2

Gas: 1/2 gr. Flamme

Kohle: Mittelhitze sinkend

Landshuter G'schwind-Nudeln

Die Landshuter sind mit ihrem Mundwerk so schnell wie beim Backen.

250 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Sahnepudding, 1-2 Eßl. Öl, 3 Eier, 2 Eßl. Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, Salz, je 1/2 Fläschchen Müller's Backaromen Bittermandel und Rum sowie etwas Milch verschlägt man zu einem zähen, dicklichen Teig. Man gibt noch 1 ganzen Beutel Müller's Karlsbader Backpulver und etliche Rosinen daran und setzt dann mit einem Löffel kleine Nudeln in heißes Fett. Die stark aufgehenden Nudeln werden goldgelb gebacken, überzuckert und frisch serviert (siehe Titelblatt).

Würzburger Mandelkracher

Die passen gut zum Frankenwein

100 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Mandelpudding, 140 g Butter, 140 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, Salz, je ein halbes Fläschchen Müller's Backaromen Zitrone, Bittermandel und Rum sowie 1 Ei verarbeitet man auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig, den man messerrückendick auswölbt. Man legt ihn auf ein gefettetes Blech, bestreicht ihn mit Eidotter und streut dick feine Mandelblättchen und ein Gemisch aus 1 Eßl. Zucker und 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker darüber. Dann bäckt

man die Platte hell aus und schneidet sie noch warm in passende Stücke.

Backzeit: 15-18 Min.

Backhitze:

Strom: U 3-2 O 3-2

Gas: 1/2 mittlere Flamme

Kohle: Mittelhitze sinkend

Augsburger Schmalzzöpfle

Aus dem Töpfle kommt das Zöpfle

300 g Mehl, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillepudding, 1/2 Beutel Müller's Karlsbader Backpulver, 80 g Butter, 100 g Zucker, 1 Beutel Müller's Karlsbader Vanillinzucker, 2 Eier, etwas Müller's Backaromen Bittermandel und Zitrone sowie Salz verknetzt man zu einem mürben Teig und läßt ihn eine Weile ruhen. Dann schneidet man gleichmäßige, kleine Stückchen davon, dreht sie zu langen Würstchen und flicht aus je drei Streifen kleine Zöpfchen. Sie werden in heißem Fett schwimmend goldgelb gebacken und dick mit Müller's Karlsbader Vanillinzucker überstreut.

Wollen Sie nicht auch unser Spezialitäten-Kochbuch
BÖHMISCHE SCHMANKERLN kennenlernen?

Bitte Prospekt oder Musterexemplar anfordern!

Winke mit dem Rührloßell

Gebäcke, die schwimmend in Fett ausgebacken werden, sind im allgemeinen sehr beliebt und werden sicher auch von Ihnen gern hergestellt. Wichtig ist hierbei jedoch, daß das Fett die richtige Zusammensetzung und Temperatur hat.

Sie müssen genau beachten, daß flüssiges Fett, z. B. Öl, niemals mit festem Fett gemischt werden darf. Feste Fette wie Kokosfett und Schweineschmalz können dagegen sowohl für sich wie untereinander gemischt verwendet werden. Ferner müssen Sie darauf achten, daß das Fett beim Einlegen der Teigstücke genügend erhitzt ist. Es ist erst dann heiß genug, wenn sich um einen ins Fett gehaltenen Holzöffelstiel Bläschen bilden. Damit sich das richtig erhitze Fett durch die Teigstücke nicht zu stark abkühlt, dürfen Sie nicht zu viel davon auf einmal hineingeben; besonders dann nicht, wenn es sich um eine kleine Fettmenge handelt.

Wenn Sie diese Regeln beachten, ist es ziemlich ausgeschlossen, daß das erhitze Fett im Topf zu schäumen beginnt oder gar aus dem Topf herausschläumt, was sonst dann und wann einmal vorkommen kann. Sollte trotz aller Vorsicht das Fett doch anfangen zu schäumen, müssen Sie es sofort stark erhitzen und dürfen den Teig nur in kleinen Mengen zugeben. Bei zu wenig erhitzen Fett besteht außerdem die Gefahr, daß infolge der schlechten äußerer Verkrustung zu viel Fett ins Innere des Gebäcks gelangt. Sollten Sie noch weitere Fragen oder Wünsche haben, so erteilt Ihnen die Dr. Oetker-Versuchsküche jederzeit gern Auskunft und vermittelt Ihnen neue Rezepte.

Eine reiche Auswahl bieten außerdem die Handbücher der Hausfrau: Dr. Oetker Kochbuch „Große Ausgabe“ DM 16,80, Dr. Oetker Schul-Kochbuch DM 2,60, „Backen macht Freude“ DM 1,80. Über weitere Bücher aus dem Ceres-Verlag geben wir Ihnen gern Auskunft. Bitte schreiben Sie uns.

Sie wissen ja, wie wichtig es ist, den Speisezettel recht abwechslungsreich zu halten, und die Dr. Oetker-Erzeugnisse sind die beste Hilfe dabei. Allein 22 verschiedene Sorten Dr. Oetker Pudding-Pulver geben Ihnen die Möglichkeit, fast an jedem Tag im Monat einen anderen Dr. Oetker-Pudding als Nachtisch zu reichen. Und eine Süßspeise gehört doch nun einmal zu den täglichen Annehmlichkeiten einer gehobenen Lebensweise, ebenso wie der selbstgebackene Kuchen oder eine Torte, hergestellt mit Dr. Oetker Backpulver „Backin“ und den anderen Dr. Oetker-Backzutaten.

Denken Sie also bitte immer daran: Dr. Oetker hilft der Hausfrau beim Kochen und Backen.

Recht schöne Ostertag wünscht Ihnen

D.R. AUGUST OETKER

NÄHRMITTELFABRIK GMBH BIELEFELD

Verlangen Sie bitte ausdrücklich Dr. Oetker, wenn Sie Backpulver oder Puddingpulver

NEUER REZEPTE AUS DER DR. OETKER-VERSUCHSKÜCHE



Renate und ihr Osterhase

Erst wollte Renate gar nichts Rechtes einfallen, was sie in diesem Jahr als Osterüberraschung backen könnte. Dann erinnerte sie sich plötzlich daran, wie es damals war bei Tante Dorle in Schwaben. Beim Ostereiersuchen im Garten sah man dort den Osterhasen, wie er gerade von einem grünbuschigen Nest wegsprang, aufgestört anscheinend vom wichtigen Geschäft des Eierlegens. Bei näherem Zusehen ergab es sich, daß der Hase gebacken war, aus einem leckeren, duftenden Teig mit vielen guten Zutaten. Und ein halbgelegtes Ei, bunt gefärbt, steckte dort, wo Kinder den Ausgang des Eiersegens vermuten.

Renate lachte bei der Erinnerung daran und beschloß: Das wird mein Osterhase, selbstgebacken in Lebensgröße und mit einem schönen, bemalten Ei.

Hier ist das Rezept dafür — neben vielen anderen Rezepten, die Ihnen und Ihren Angehörigen das Osterfest verschönern helfen sollen.

Osterhase (Abbildung auf der Titelseite)

Teig: 200 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), 6 Eßl. Milch, 1 Ei, 1/8 l Öl, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 400 g Weizengehl, 1 Päckchen und 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

Zum Verzieren: 1 Ei.

Zum Bestreichen: Etwas Milch.

Den durch ein Sieb gestrichenen Quark mit Milch, Ei, Öl, Zucker und Salz gut verrühren. Danach die Hälfte des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig zu einem Osterhasen formen, auf ein gefettetes Backblech legen und unterhalb des Schwanzes in den Körper das Ei zur Hälfte eindrücken, dann den Hasen dünn mit Milch bestreichen.

Backzeit: Etwa 15 Minuten bei guter Mittelhitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195.

Sächsischer Osterfladen

Teig: 150 g gut ausgepreßter Quark, 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 300 g Weizengehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

Belag: 500 g gut ausgepreßter Quark, 3 Eigelb, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack, 100 g zerlassene Butter oder Margarine, 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker Arrak-Aroma, 1/8 l süße Sahne, 4 Eiweiß, 100 g Korinthen, 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 Teel. Milch.

Zum Bestreuen: Etwas Zucker.

Den durch ein Sieb gestrichenen Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz gut verrühren. Danach die Hälfte des mit „Backin“ gemischten, gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech in der Größe von 32 x 42 cm ausrollen und an den hochstehenden Rändern des Bleches knapp 2 cm hoch drücken.

Für den Belag den Quark durch ein Sieb streichen. Eigelb, 2/3 des Zuckers, Soßen-Pulver, zerlassenes Fett, Gewürze und Sahne nacheinander unter den Quark rühren. Das mit dem Rest des Zuckers zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß, die gewaschenen Korinthen und die Mandeln darunterheben. Den Belag gleichmäßig auf das mit Teig belegte Blech geben. Eigelb und Milch verquiren und damit vorsichtig den Quark bestreichen.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195.

Den Kuchen sofort nach dem Backen mit Zucker bestreuen.

Mohnkuchen mit Streuseln

Teig: 150 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 300 g Weizengehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

Belag: 250 g Mohn, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 4 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1/2 gestrichener Teel. Zimt, 50 g Butter oder Margarine, knapp 1/4 l heiße Milch, 50 g Rosinen.

Streusel: 200 g Weizengehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 100 g Butter oder Margarine. Den durch ein Sieb gestrichenen Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz gut verrühren. Danach die Hälfte des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech in der Größe von 32 X 42 cm ausrollen und an den hochstehenden Rändern des Bleches etwa 2 cm hoch drücken.

Für den Belag den gemahlenen Mohn mit Zucker und Gewürzen mischen. Das zerlassene Fett und so viel von der heißen Milch darunter rühren, daß die Masse gerade streichfähig ist. Danach die gewaschenen Rosinen darunterheben. Die erkalte Füllung gleichmäßig auf den Teig streichen.

Für den Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen. Das Fett in kleinen Flöckchen dazugeben und alles mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu Streuseln vermengen, diese gleichmäßig auf dem Mohn streuen.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195.

Rosinenhäufchen

Teig: 100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei, etwas Salz, 3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 150 g Weizengehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, etwa 2 Eßl. Milch, 125 g Rosinen.

Guß: 150 g Puderzucker, 2—3 Eßl. Zitronensaft.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Gewürze hinzugeben. Das mit „Gustin“ und „Backin“ gemischte, gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig sehr fest ist; andernfalls läuft das Gebäck breit. Die gewaschenen Rosinen zuletzt unter den Teig heben. Mit 2 Teelöffeln gut walnußgroße Teighäufchen auf ein Backblech setzen.

Backzeit: Etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

(Unter Umständen die Hitze nach etwa 10 Minuten, besonders die Oberhitze, während des Backens schwächer einstellen.)

Herd mit Temperaturregler: Gas 4 1/2, Strom 190—210, Backzeit etwa 15 Minuten.

Für den Guß den gesiebten Puderzucker mit so viel Zitronensaft anrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Rosinenhäufchen mit dem Guß bestreichen.

Nuß- oder Mandelkranz

Teig: 150 g gut ausgepreßter Quark (Topfen), 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Öl, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 300 g Weizengehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Backpulver „Backin“.

Füllung: 200 g gemahlene Haselnußkerne oder abgezogene, gemahlene Mandeln, 100 g Zucker, 4—5 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 1 Eiweiß, 3—4 Eßl. Wasser.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 1 Eßl. Milch.

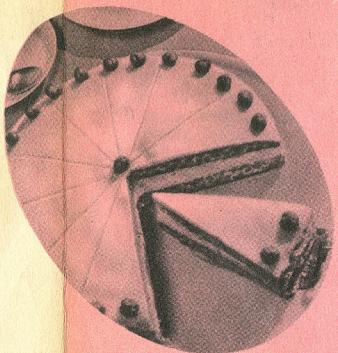
Den durch ein Sieb gestrichenen Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz gut verrühren. Danach die Hälfte des mit „Backin“ gemischten und gesiebten Mehls eßlöffelweise dazugeben. Den Rest des Mehls darunter kneten. Den Teig zu einem Rechteck in der Größe von 35 x 45 cm ausrollen.

Für die Füllung die Nußkerne oder Mandeln, den Zucker, das Backöl und das Eiweiß mit so viel Wasser verrühren, daß eine geschmeidige Masse entsteht. Diese mit einem Teigschaber auf den ausgerollten Teig streichen. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen, als Kranz auf ein gefettetes Backblech legen, mit verquirtem Eigelb bestreichen und seinen Außenrand in gleichmäßigen Abständen etwa 1/2 cm tief einschneiden.

Backzeit: Etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175—195.

Haselnußtorte

Teig: 125 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 2 Eier, 2—3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Bittermandel, 150 g Weizengehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 12 g (4 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 2—3 Eßl. Milch, 125 g gemahlene Haselnußkerne.



Füllung: 2 gut gehäufte Teel. Dr. Oetker „Regina“-Gelatine gemahlen, weiß, 2 Eßl. kaltes Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack, 100 g Zucker, 1/2 l Milch, 1/4 l süße Sahne, 25 g (1 gut gehäufter Eßl.) Zucker.

Zum Bestreichen: Etwas durch ein Sieb gestrichene Aprikosenmarmelade.

Guß: 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 2–3 Eßl. heißes Wasser, 12–16 Haselnußkerne.

Das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Backöl hinzugeben. Das mit „Gustin“ und „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt. Danach die Nußkerne unterrühren und den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen.

Backzeit: Etwa 50 Minuten bei schwacher Mittelhitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 3 1/2, Strom 175–195, Backzeit etwa 30 Minuten. Den Boden am besten am nächsten Tag verwenden und die Füllung erst dann herstellen.

Für die Füllung: die Gelatine mit dem kalten Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen.

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 und einmal kurz aufkochen lassen. In den heißen Pudding die gequollene Gelatine geben und so lange rühren, bis sie sich vollkommen aufgelöst hat. Den Pudding während des Erkalts ab und zu durchrühren. Sobald der Pudding fast erkaltet ist, die Sahne steif schlagen, mit Zucker süßen und unter den Pudding heben.

Den Haselnußboden einmal durchschneiden und die Füllung dazwischen streichen. Die Torte obenauf dünn mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Für den Guß: den gesiebten Puderzucker mit dem Aroma und so viel Wasser glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Torte damit bestreichen, auf jedes Tortenstück einen Haselnußkern setzen. Damit die Füllung in der Torte schnittfest wird, die Torte noch einige Zeit kalt stellen.

Granatsplitter

Teig: 150 g Weizenmehl, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 2 Eßl. Milch oder Wasser, 50 g Butter oder Margarine.

Belag: 125 g Kokosfett, 65 g Puderzucker oder feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 25 g Kakao, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 75 g in Stifte geschnittene Mandeln.

Guß: 75 g Puderzucker, 25 g (2 schwach gehäufte Eßl.) Kakao, 2–3 Eßl. heißes Wasser, 25 g zerlassene Butter.

Mehl und „Backin“ mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Gewürze und Flüssigkeit hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in kleine Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 6 cm) ausschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und goldgelb backen.

Backzeit: Etwa 10 Minuten bei starker Hitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175–195.

Für den Belag: das Kokosfett zerlassen und kalt stellen. Den Zucker (Puderzucker vorher sieben!), den Vanillin-Zucker, den gesiebten Kakao und das Rum-Aroma in eine Rührschüssel geben und alles nach und nach mit dem Ei und dem lauwarmen Kokosfett verrühren. Die Hälfte der Plätzchen in kleine Stücke brechen und mit den Mandeln unter die Kakaomasse rühren. Die Masse in gleichmäßigen Portionen bergförmig auf die übrigen Plätzchen streichen.

Für den Guß: den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser und der zerlassenen Butter glattrühren, daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die Granatsplitter damit bestreichen und kalt stellen, damit Guß und Belag fest werden.



Fleischkrapfen

Teig: 250 g Weizenmehl, 6 g (2 gestr. Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 1 Messerspitze Salz, 1/8 l u. 2 EBl. Milch, 25 g Butter oder Margarine.

Füllung: 1/2 altes Brötchen, 200 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch, 1 Ei, 1 kleine Zwiebel, Salz und Pfeffer nach Geschmack.

Zum Bestreichen: Etwas Wasser.

Zum Ausbacken: Öl, Schweineschmalz oder Kokosfett.

Mehl und „Backin“ mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, das Salz hineingeben und unter langsamer Zugabe der Milch mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl darunter kneten. **Für die Füllung** das Brötchen einweichen, gut auspressen und mit dem Ei und der kleingeschnittenen Zwiebel unter das Fleisch mengen, dieses mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig dünn ausrollen und runde Platten ausschneiden (Durchmesser etwa 10 cm). Die eine Hälfte jeder Teigplatte mit Fleischteig belegen, die Platten am Rand mit etwas Wasser bestreichen, die andere Hälfte darüber klappen und die Krapfen an den Rändern mit einem Aromafläschchen gut zusammendrücken.

Die Fleischkrapfen in heißem Fett schwimmend auf beiden Seiten hellbraun backen. Das Gebäck mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abtropfen lassen.

Die Krapfen schmecken am besten frisch, man reicht sie zu Bier.

Käse-Schnecken

Teig: 150 g Weizenmehl, 3 g (1 gestrichener Teel.) Dr. Oetker Backpulver „Backin“, 100 g geriebener alter Schweizer oder alter Holländer Käse, 1 Eiweiß, 1/2 Eigelb, 100 g Butter oder Margarine, 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln.

Zum Bestreichen: 1/2 Eigelb, 1 Teel. Milch.

Zum Bestreuen: 15 g geriebener Parmesankäse.

Mehl und „Backin“ mischen, auf ein Backbrett sieben und mit dem geriebenen Käse vermischen. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Eiweiß und Eigelb (das halbe Eigelb zum Bestreichen zurücklassen) hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke geschnittene, kalte Fett geben, es mit den Mandeln bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig in 2 gleiche Teile teilen und in 2 Rechtecke in der Größe von 28 x 24 cm ausrollen. Jede Teigplatte mit verquirltem Eigelb bestreichen, jede mit der Hälfte des geriebenen Parmesankäses bestreuen, jede von der längeren Seite her fest aufrollen und die Rollen so lange kalt stellen, bis sie schnittfest sind. Dann die Rollen in gleichmäßig dicke Scheiben schneiden und diese auf ein Backblech legen.

Backzeit: Etwa 12 Minuten bei starker Hitze. Herd mit Temperaturregler: Gas 4, Strom 175–195.

Bananenkrem

Krem: 1 Päckchen Dr. Oetker „Regina“-Gelatine gemahlen, weiß, 3 EBl. kaltes Wasser, 2 Eigelb, 50 g (2 gut gehäufte EBl.) Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 3/8 l Milch, 375 g Bananen, 2–3 EBl. Zitronensaft, 2 Eiweiß.

Zum Verzieren: Gehackte Mandeln oder Schokoladenstreusel.

Die Gelatine mit dem kalten Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen. Dann unter ständigem Rühren erhitzen, bis alles gelöst ist. Die gelöste Gelatine weiter verarbeiten, wenn sie lauwarm ist.

Das Eigelb mit 2/3 des Zuckers und mit dem Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Danach die Milch und die Gelatinelösung darunter schlagen. Die Bananen abziehen, durch ein Sieb streichen und zu dem Eigelb-Milchkrem geben. Den Bananenkrem mit Zitronensaft abschmecken, stehenlassen, bis er dicklich ist, dann mit dem steifem Schnee geschlagene, mit dem Rest des Zuckers gesüßte Eiweiß unter den Bananenkrem heben. Den Krem in eine Glasschale oder portionsweise in Schälchen füllen, vollständig erstarrten lassen und mit gehackten Mandeln oder Schokoladenstreuseln verzieren.



Eine gute Küche ist das
Fundament allen Glücks