Wiener Stadt- und
Landesbibliothek

210136 A

MA 9 - SD 25 - 13,5 - 925 - 117048 - 22



Ein heller Kopf

verwendet stets

Dr. Oetker's Rezepte

210136A



Das Warenzeichen „Ein heller Kopf“

hat sich bewährt und unter Tausenden von Marken, welche jährlich angemeldet werden, ist wohl keines so bekannt geworden wie dieses. Die auffallende Zeichnung und der tiefe Sinn machen dieses Zeichen unvergeßlich.

Die „Marke Oetker“ verbürgt beste Qualität zu billigstem Preise, und diesem Grundsatze verdanken

Dr. Oetker's Backpulver
Dr. Oetker's Vanillinzucker
Dr. Oetker's Puddingpulver

etc. etc.

ihre große Verbreitung.

Viele Millionen Päckchen werden jährlich verkauft und helfen den „hellen“ Hausfrauen, nahrhafte Speisen in kurzer Zeit auf den Tisch zu bringen. Manche Stunde ist erspart, viel Mißmut über das schlechte Aufgehen der Kuchen ist vermieden worden.

Die Kinder freuen sich, wenn die Mutter einen Oetker-Gugelhupf backt, und in der Kinderstube gibt es nichts Besseres als einen Oetker-Pudding mit frischen oder eingemachten Früchten oder Fruchtsaft.

Man achte beim Einkauf darauf, die echten Fabrikate von Dr. Oetker zu erhalten, da oft minderwertige Nachahmungen angeboten werden.

Dr. Oetker's
Rezepte
für
Mehlspeisen und Bäckereien
sind für jede Familie

von größter Wichtigkeit, weil die nach diesen Vorschriften bereiteten Mehlspeisen u. Bäckereien niemals mißlingen, sondern infolge ihres vorzüglichen Geschmackes und wegen ihrer leichten Herstellungsweise überall und immer wieder den Beifall der Hausfrauen finden

A 210.136



Dieses Büchel

enthält auf jeder Seite etwas Wichtiges.

Man gebe ihm daher in der Küche einen Platz, wo es jederzeit zur Hand ist.

Man streiche sich ferner die Rezepte an, die einem besonders zusagen, probiere sie zuerst; aber nach und nach mache man auch alle übrigen Bäckereien, Torten und Mehlspeisen.

IN 314.872

Dr. Oetker's Backpulver.

Backpulver und Hefe haben den Zweck, das Aufgehen des Teiges zu bewirken, infolgedessen das Gebäck locker und porös wird.

Durch Hinzufügen von Hefe oder Germ zum Teig geht derselbe in Gärung über; dadurch entstehen Kohlensäure und Alkohol. Diese suchen bei dem Backprozeß zu entweichen, werden hieran aber durch die zähe Beschaffenheit des Teiges gehindert und dehnen ihn infolge seiner Elastizität aus, indem sie ihm eine schwammartige Beschaffenheit verleihen.

Das so gelockerte Gebäck ist leichter zerkaubar, bietet den Verdauungssäften eine größere Oberfläche zum Angriff dar und wird besser ausgenutzt als feste, beziehungsweise kleisterartige Nahrungsmittel.

Denselben Zweck wie die Hefe erfüllt das **Backpulver**, ist aber der Hefe aus folgenden Gründen vorzuziehen.

Bei der Bereitung eines Hefenteiges ist es zum Gelingen des Gebäcks unbedingt notwendig, daß alle Zutaten lauwarm sind und der Teig in einem warmen Raum hergestellt wird. Der Teig muß dann noch zum Aufgehen 2 bis 3 Stunden in dem warmen Raum stehen und kann hierauf erst gebacken werden.

Hefe kann man im Haushalt nicht vorrätig halten, da dieselbe nur **ganz frisch** zu gebrauchen ist, andernfalls mißlingt das Gebäck. Diese Nachteile der Hefe hat das Backpulver nicht.

Bei Verwendung von Backpulver braucht man auf die Temperatur keine Rücksicht zu nehmen, ob es warm oder kalt ist, spielt bei der Bereitung des Teiges keine Rolle. Nachdem derselbe fertig ist, kann er sofort gebacken werden.

Backpulver kann man im Haushalt immer vorrätig halten, trocken aufbewahrt hält sich dasselbe unbegrenzte Zeit

Ein weiterer Vorteil bei Verwendung von Backpulver ist der, daß man an Eiern sparen kann, was ja während der eierarmen Zeit von Wichtigkeit ist. Alle mit Backpulver bereiteten Backwaren sind außerordentlich leicht verdaulich und wohlbekömmlich, sie können sofort gegessen werden.

Wenn man nach folgenden Angaben arbeitet, so mißlingt das Gebäck niemals.

Auf ½ kg Mehl rechnet man ein Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Das Backpulver wird mit dem Mehl gemischt und dann möglichst auch noch gesiebt. Nachdem alle Zutaten, wie Butter, Zucker, Eier, Milch usw. innig miteinander verrührt sind, fügt man allmählich das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu. Man rührt so lange mit einem flachen Holzlöffel, bis der Teig eine gleichmäßige Konsistenz angenommen hat und dick vom Löffel fließt. Da die eine Sorte Mehl mehr Flüssigkeit verlangt als die andere, so nehme man je nachdem etwas mehr oder weniger Mehl oder Milch, als in den Rezepten angegeben ist.

An Stelle von Butter kann man jedes andere Fett verwenden, zum Beispiel auch gute Margarin oder Pflanzenfett.

Nimmt man zu den Bäckereien oder Mehlspeisen weniger Eier, besonders in der teueren Winterszeit, so nehme man etwas Backpulver mehr. Ein halbes Päckchen Backpulver ersetzt 3 bis 4 Eierschnee in der Triebkraft.

Alle Formen für Kuchen und sonstiges Backwerk streicht man mit einem in geschmolzene Butter getauchten Pinsel gehörig aus und streut sie dann mit geriebenen Semmeln (Semmelbrösel) oder Zwieback oder gehackten Mandeln aus, damit sich das Gebackene später leicht löst.

Bäckt man kleines süßes Gebäck auf einem Blech, so bestreicht man letzteres mit Butter und verreibt dieselbe mit weichem Papier, ebenso kann man das erwärmte Blech mit Wachs einreiben.

Backpulver wird nicht allein für Kuchen etc. verwendet, sondern auch für Mehlspeisen aller Art, wie Eierpfannkuchen, Krapfen, Knödeln, Nockerln, Schmarren, Dalken, Strudeln, Aufläufe, Köche, Torten usw., welche dadurch lockerer, größer und leichter verdaulich werden.

Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß und so gibt es auch noch heute eine große Anzahl Hausfrauen, welche die alte Backmethode mit Hefe oder Germ beibehalten haben. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Hefe zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Oetker, Bielefeld, war der erste, welcher es verstand, ein Backpulver herzustellen, welches die eben erwähnten schlechten Eigenschaften nicht hat.

Alles Backwerk, welches mit dem echten Dr. Oetkers Backpulver bereitet wird, ist sehr locker und porös, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

Dr. Oetkers Backpulver ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohmaterialien bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich trocken aufbewahrt, unbegrenzte Zeit. Das beste Zeugnis für Dr. Oetkers Backpulver ist sein großer Verbrauch, welcher noch täglich wächst. Natürlich wird auch viel versucht, das echte Dr. Oetkers Backpulver nachzuahmen. Aber alle diese nachgeahmten Backpulver weise man zurück und verlange immer das echte Backpulver von Dr. Oetker, denn auf dieses kann man sich verlassen, da es das beste ist.

In diesem Büchlein gelangen die ersten Friedensrezepte zur Ausgabe. Sie schreiben schon wieder gute und reichlichere Zutaten vor, ohne außer acht zu lassen, daß heute mehr wie je Sparen und Einteilen die Aufgabe der Hausfrau, Köchin etc. ist. Da dies Büchlein ohne Berechnung abgegeben wird, bitte ich um freundliche Mitarbeit durch Bekanntgabe von Wünschen, Verbesserungen, neuen guten Rezepten und danke hiefür schon im voraus.

Dr. A. Oetker
Institut für Küchenchemie,
Backpulver- und Nährmittelfabrik

1. Feiner Gugelhupf.

12 dkg Butter, Margarin oder Pflanzenfett, 8 Eier, 10 dkg Zucker, 20 dkg Mehl, 6 Eßlöffel Milch, etwas Salz, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, etwas Dr. Oetkers Vanillinzucker,, Butter, Margarin oder Pflanzenfett wird in einem Weidling abgetrieben, dann wird 1 Eidotter, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Eßlöffel Zucker hinzugefügt und dies unter fortwährendem Rühren so oftmal wiederholt, bis das Material verbraucht und der Teig vollkommen glatt gerührt worden ist. Inzwischen kommen nach Erfordernis je 1 Löffel kalte Milch, aufgelöste Kondensmilch oder aufgekochte, ausgekühlte Trockenmilch, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Vanillinzucker oder etwas Zitronengeschmack hinzu und zum Schluß der Schnee der drei Eiklar. Hierauf wird das Backpulver leicht daruntergerührt und der Teig in eine Gugelhupfform gegeben, die vorher mit Butter gestrichen, mit Mehl bestaubt oder mit Bröseln ausgestreut und mit Mandeln belegt wurde. Nicht „gehen lassen", sondern sofort in gut geheizter Röhre etwa 1 Stunde lang backen und während der ersten Viertelstunde mit einem Blatt Papier bedecken.

2. Mittelfeiner Gugelhupf.

15 dkg Fett, 15 dkg Zucker, 3—4 Eier, 50 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Salz, 1/4—1/2 Liter Milch, Rosinen nach Geschmack. Zubereitung wie bei feinem Gugelhupf.

3. Einfacher Gugelhupf.

5—6 dkg beliebiges Fett, 1 Eidotter, 1 ganzes Ei 1/2 kg Mehl, 1 Prise Salz, 1/2 Liter Milch, aufgelöste Kondensmilch oder aufgekochte, ausgekühlte Trockenmilch oder Wasser 2 Eßlöffel Zucker werden im Weidling sehr gut abgeschlagen und 4—6 dkg Rosinen und 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver hinzugefügt. Der Teig wird in eine befettete, mit Mehl oder Bröseln ausgestreute Gugelhupfform gegeben und bei mäßiger Hitze langsam gebacken. (Für 10—12 Personen.) Man kann auch weniger Rosinen nehmen oder fehlen lassen.

4. Sacher-Gugelhupf.

Man treibt 10 dkg Butter oder gute Margarin flaumig ab, rührt nach und nach 2 Dotter, 1 ganzes Ei mit 12 dkg Zucker, 2 Löffel Rum, 6—8 Löffel Milch und 24 dkg Mehl ein und schlägt alles gut ab, gibt, wenn der Teig fein ist, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver dazu. Man schlägt alles nochmals ab, füllt den Gugelhupf in eine wohlgebutterte Form stellt ihn gleich in die Röhre und bäckt ihn nicht zu heiß, Wenn derselbe ausgekühlt ist, wird er mit einem Schokoladeguß übergossen.

5. Backinkuchen.

10 dkg Butter oder gute Margarin, 10 dkg Zucker, 3—4 Eier, 25 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 4—6 Eßlöffel Milch, ½ Zitrone, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Butter, Zucker, Salz, Eigelb und Milch rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backpulver gemischte und durchgesiebte Mehl hinzu, zuletzt rührt man das zu Schnee geschlagene Eiweiß und das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone unter die Masse, füllt diese in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt den Kuchen rund ¾ Stunden. Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Der Backinkuchen kann auch sofort, nachdem er aus dem Ofen genommen ist, gestürzt und als „Warmer Pudding" mit einer Weinschaumsauce aufgetragen werden.

6. Biskuitkuchen.

4 Eier, 20 dkg Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker, 20 dkg Mehl, ½ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, etwas Salz.

Zubereitung: Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz werden schaumig gerührt, dann nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzugetan. Die fertige Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und bei mäßiger Hitze etwa ¾ Stunden gebacken.

7. Gesundheitskuchen.

5 dkg Butter oder Margarin, 10 dkg Zucker, 3 Eier 25 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, etwas feingeschnittene Zitronenschale, 6 Eßlöffel Milch, etwas Salz.

Die Butter oder Margarin treibe gut ab, gib Zucker, Salz, Eigelb, Milch und Mehl, dieses mit dem Backpulver gemischt, hinzu und zuletzt die Zitronenschale und den Eierschnee. Fülle die Masse in die gefettete Form und backe den Kuchen in etwa ¾ Stunden.

Dr. Oetkers Gesundheitskuchen ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten.

8. Zwieback.

Wird wie Gesundheitskuchen, jedoch nur mit ½ Päckchen Backpulver, bereitet und in Brotform gebacken. Wenn gebacken und ausgekühlt, in Scheiben geschnitten. Diese werden auf beiden Seiten geröstet.

9. Stollen.

10 dkg Butter oder Margarin, 3 dkg Weinberl, 3 dkg Rosinen, 6 dkg Zucker, ¼ Liter Milch, 2 Eier, etwas Salz, ½ kg Mehl, 1½ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Die Butter wird abgetrieben und mit den Weinberln, Rosinen, Zucker, Eiern, Milch und ¼ kg Mehl, Salz zu einem weichen Teig gerührt. Ein weiteres ¼ kg Mehl mischt man mit dem Backpulver, arbeitet es mit dem weichen Teig durch und formt daraus einen länglichen Kuchen, welcher 1 bis 1¼ Stunde bei gutem Feuer gebacken werden muß.

10. Milchbrot.

1 kg Mehl, zirka ½—¾ Liter Milch, 2 Eier, 5 dkg beliebiges Fett, 6 dkg Zucker, eine Prise Salz, Zitronenschale und einige Rosinen. Man rührt aus diesen Zutaten einen Teig, gibt 2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver trocken (durch ein feines Sieb) hinzu, arbeitet nochmals gut durch, formt ein Brot, legt dies in eine gut gefettete Blechform, läßt es

10 Minuten stehen. Dann bäckt man das Brot bei guter Hitze zirka 1 Stunde in der Röhre. Es kann obenauf mit Eiklar oder Milch bestrichen werden. Anstatt Milch kann aufgelöste Kondensmilch oder aufgekochte, ausgekühlte Trockenmilch verwendet werden.

11. Erdäpfelbrot.

½ kg Mehl, 6—8 dkg beliebiges Fett, 6—8 dkg Zucker, 1 ganzes Ei oder ein Dotter, ¼ Liter Milch, 2 mittelgroße, gekochte, geriebene Erdäpfel, Salz, Zitronenschale, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver und Rosinen nach Belieben.

Diese Masse wird auf dem Brett sehr lang und fest durchgearbeitet, in Gestalt eines Laibes oder Weckens in einer befetteten Form bei gutem Feuer gebacken. Man kann sie auch auf einem Backblech backen und vor dem Backen mit Eiklar bestreichen.

12. Salzburger Schnecken.

5 dkg beliebiges Fett wird im Weidling abgetrieben und nach und nach dazugerührt: ¼ kg Mehl, ⅛ Liter Milch oder Wasser, 1 ganzes Ei, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Salz und 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Der Teig wird ausgewalkt, mit einer Fülle aus Zimt, Zucker, Rosinen oder Weinberln bestreut, zusammengerollt, in Stücke geschnitten, diese flachgedrückt, in das Backblech mit der Windung nach oben gelegt und wenn sie gebacken sind, mit gesponnenem Zucker übergossen.

13. Streuselkuchen.

30 dkg Mehl, 6 dkg Margarin oder ein anderes Fett, 6 dkg Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 Prise Salz, ¼ Liter Milch.

Streusel: 12 dkg Margarin, 12 dkg Zucker, 12 dkg Mehl.

Man macht einen ziemlich weichen Teig, den man auf das befettete Blech fingerhoch aufstreicht und mit Streusel dicht bestreut. Das Streusel bereitet man, indem man Fett, Zucker und Mehl abknetet, bis es sich bröselt. Zur Verbesserung können 2 dkg feingeschnittene Nüsse oder etwas Zimt beigefügt werden.

14. Wespennester.

Derselbe Teig wie bei Salzburger Schnecken wird ausgewalkt, mit einer Fülle aus feingeschnittenen Pflaumen, Kletzen, Feigen, Zucker, Zimt oder Kakao bestreut, in Stücke geschnitten. Diese werden zusammengerollt, mit Fett bestrichen und nebeneinander in einer bestrichenen Pfanne gebacken.

15. Buchteln.

5 dkg Butter oder beliebiges Fett werden im Weidling abgetrieben, nach und nach kommen hinzu: etwas Salz, 1/8 Liter Milch, 1/4 kg Mehl, 1 ganzes Ei oder ein Eidotter, 1 Eßlöffel Zucker, zum Schluß 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Der Teig wird sofort in kleine Stückchen geteilt, die man mit der Hand platt drückt, mit Powidl, Mohn oder Marmelade füllt und wieder schließt. Diese Buchteln legt man eng aneinander in ein mit Butter bestrichenes Blech, indem man diese selbst auch bestreicht, bäckt sie in heißer Röhre und bestreut sie mit Staubzucker, dem man ein Löffelchen Vanillinzucker beimischt.

16. Gebackene Mäuse.

Derselbe Teig wie zu Buchteln wird etwas weicher gehalten, löffelweise in heißes Fett eingelegt und goldbraun gebacken. Man bestreut die Mäuse noch heiß mit Zucker, dem man Zimt beimengen kann.

17. Preßburger Mohnbeugel.

Man verarbeitet auf dem Nudelbrett 10—15 dkg Butter oder Margarin mit 30 dkg Mehl, 1 Eidotter, Salz, 4—5 dkg Zucker und 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Der Teig wird ausgewalkt, in viereckige Stücke geschnitten, mit nachstehender Masse gefüllt, zu Beugeln geformt, mit Eiklar bestrichen und auf einem mit Fett bestrichenen Backblech in ziemlich heißer Röhre gebacken.

Fülle: 1/10 Liter geriebener Mohn wird in 5 dkg Fett angeröstet, 1/8 Liter Milch oder Wasser, 14 dkg Zucker, Zitronenschale und etwas Zimt eingerührt und aufgekocht. Man kann den Zucker auch durch Honig ganz oder teilweise ersetzen.

18. Preßburger Nußkipferl.

Wird wie Preßburger Mohnbeugel bereitet, in Stücke geschnitten, die mit einer Nußfülle belegt und zu Kipferln geformt werden. Man kann letztere nach Belieben größer oder kleiner machen. Nußfülle: 14 dkg geschnittene Nüsse werden in gesponnenem Zucker aus 14 dkg Zucker und $^1/_{10}$ Liter Wasser eingerührt, mit Zimt und Zitronenschale vermischt.

19. Kastanienkipferl.

12 dkg Butter oder Margarin, 32 dkg Mehl, 2 Eidotter, Salz, 1 Eßlöffel Zucker, etwas Zitronenschale, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, einige Löffel Milch oder Wasser werden auf dem Nudelbrett geknetet. Aus diesem gut verarbeiteten Teig werden kleine Kipferl geformt, die man mit nachstehender Masse füllt, in mäßig heißer Röhre bäckt und vor dem Anrichten mit Zucker bestreut. Fülle: $^1/_2$ kg geschälter Kastanien kocht man, stößt sie fein, verrührt sie mit kalter Milch und gibt etwas Honig, eventuell statt desselben gesponnenen Zucker darunter. Die Kipferln können auch statt mit Kastanien mit Marmelade oder einer Nußmasse gefüllt werden.

20. Topfengolatschen.

Der gleiche Teig wie zu Kastanienkipferln oder zu Mohnbeugeln wird ausgewalkt, in quadratische Stücke geschnitten. Diese werden mit folgender Topfenmasse gefüllt, die 4 Ecken gegen die Mitte zusammengeschlagen, mit Eiklar bestrichen und auf einem befetteten Blech in der Röhre gebacken. Topfenfülle: 4—5 dkg Butter oder Margarin werden abgetrieben, 10 dkg Zucker, $^1/_4$ kg geriebener oder passierter Topfen, Zitronensaft und -Schale, nach Belieben auch Rosinen, 1 Eidotter und 1 Eiklar, zu Schnee geschlagen, eingemischt.

21. Äpfel im Schlafrock.

30 dkg Mehl, 10 dkg Margarin oder Pflanzenfett, 10 dkg Zucker, 1 Ei, etwas Salz, 6—8 Löffel Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Anstatt Milch kann Wasser verwendet werden.

Man macht einen gut abgearbeiteten, nicht zu festen Teig, walkt ihn aus, schneidet oder radelt quadratische Stücke, belegt jedes Stück mit einem kleinen, entkernten, geschälten, aber ganz gebliebenen, in Zuckerwasser überdünsteten Apfel, steckt die vier Teigzipfel mit einer Gewürznelke zu. Man bestreicht die Formen mit Eiklar, legt sie auf ein befettetes Blech und backt sie zuerst im kühlen, später heißen Rohr und bestreut sie mit Zucker.

22. Apfelstrudel.

30 dkg Mehl, 6—8 dkg Margarin oder ein anderes Fett, 6 dkg Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 Prise Salz, 1/8 Liter Milch. Auf dem Nudelbrett wird ein Teig geknetet, wie Butterteig abgeschlagen und eine halbe Stunde rasten gelassen. Man walkt ihn 1/2 cm dick aus, belegt die Mitte des zurechtgeschnittenen Vierecks mit gespaltenen Aepfeln, streut Zucker, Zimt oder Rosinen nach Geschmack darauf, legt die Teigränder darüber, macht aus dem restlichen Teig eine gitterartige Verzierung darüber, bestreicht den Teig mit Eiklar und backt den Strudel langsam in der Röhre. Mit Zucker bestreuen und in Stücke schneiden.

23. Früchtenstrudel.

Der Strudel wird wie Apfelstrudel hergestellt, nur mit folgender Fülle belegt: 15 dkg Dörrpflaumen, entkernt und kleingeschnitten, 10—15 dkg kleingeschnittene Feigen, 10 dkg getrocknete, kleingeschnittene Aepfelspalten, in Wasser geweicht oder aufgekocht, werden mit 12 dkg gesponnenem Zucker vermischt. Man kann nach Geschmack geriebene Schokolade oder Kakao dazugeben, auch grobgehackte Nüsse, Haselnüsse oder Mandeln und statt Feigen gedörrte Birnen verwenden.

24. Mohnstrudel.

Der Teig wird wie zum Apfelstrudel bereitet, ausgewalkt, mit Mohnfülle bestrichen, zusammengerollt, auf einem befetteten, mit Eiklar bestrichenen Backblech gebacken. Fülle: 15—20 dkg gemahlener Mohn wird in 1/4 Liter Milch oder Wasser gekocht, läßt dann 4—5 dkg Butter oder Margarin und 8—10 dkg Zucker mit aufkochen und dann auskühlen.

25. Kapuzinerstrudel.

Teig und Fülle wie zum Früchtenstrudel. Man kann jedoch die Fülle auch bloß aus Pflaumen und Birnen machen und etwas Rum beifügen. Nachdem man den Teig zu einem Viereck ausgewalkt hat, läßt man an einer Längsseite einen schmalen, an der anderen einen breiten Streifen frei, belegt die Mitte mit Fülle, schlägt zuerst den schmalen, dann den breiten Teigstreifen darüber, so daß obenauf eine gerade Fläche entsteht, die nach dem Backen und Auskühlen mit Schokoladeglasur überzogen wird. Eine sehr feine Mehlspeise.

26. Sandtorte.

7 dkg Butter oder Margarin, 3—4 Dotter, 15 dkg Zucker und Schale von ½ Zitrone, 25 dkg Mehl, ⅛—⅛ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Schnee von 3—4 Eiklar.

Die Butter wird abgetrieben, Dotter und Zucker dazugegeben, sodann Zitronensaft und Schale, Milch und ein Teil des Mehles. Das übrige Mehl wird mit dem Backpulver vermischt und mit dem festgeschlagenen Schnee vermengt. Man gibt die Masse in eine gut befettete, bestaubte Tortenform und backt sie bei gleichmäßiger, guter Hitze in der Röhre. Langsam auskühlen lassen und mit Zucker bestreuen.

27. Marmorkuchen.

7 dkg Margarin oder Butter, 3 Dotter, 15 dkg Zucker, Zitronensaft und Schale, 25 dkg Mehl, Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 3 Eiklar Schnee, 3 dkg Kakao oder Schokolade. Der Kuchen wird wie die Sandtorte vorbereitet, wenn die Masse fertiggerührt ist in zwei gleiche Teile geteilt. Ein Teil wird mit Kakao oder geriebener Schokolade dunkel gefärbt. Man gibt von der lichten und dunklen Masse abwechselnd je einen Löffel voll in die befettete, bestreute Tortenform, bis alles aufgebraucht ist. Nun wird der Kuchen bei guter, gleichmäßiger Hitze gebacken, langsam ausgekühlt, mit Zucker bestreut oder mit beliebiger Glasur überzogen.

28. Blitzkuchen.

4 Eier, 20 dkg Zucker, 25 dkg Mehl, 10 dkg Butter oder Margarin, etwas Dr. Oetkers Vanillinzucker, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 2—3 dkg Mandeln oder Nüsse und 3 dkg Hagelzucker.

Es wird von den 4 Eiklar Schnee geschlagen, die Dotter und der Zucker samt Vanillinzucker eingemengt, die zerlassene lauwarme Butter und das durchgesiebte, mit Backpulver vermischte Mehl dazugegeben. Die Masse wird in einer befetteten, mit Mehl bestaubten Form bei gleichmäßiger Hitze überbacken, mit grobgehackten Mandeln oder Nüssen und Hagelzucker bestreut und fertiggebacken.

29. Eierkuchen.

40 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 15 dkg Butter oder Margarin, 20 dkg Zucker, 1/8 bis 1/4 Liter Milch, 3 Eier, 5 dkg Rosinen, 5 dkg Weinberl, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker, etwas Salz. Die Butter oder Margarin wird schaumig gerührt, Zucker, Vanillinzucker, Dotter, Milch und Mehl mit dem Backpulver gemischt, Rosinen und Weinberl, Salz und zuletzt der Schnee von dem Eiklar eingemischt. Man backt die Masse in einer befetteten Form 1—1 1/2 Stunden.

30. Apfelkuchen.

30 dkg Mehl, 6 dkg Margarin oder Fett, 6—8 dkg Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 Prise Salz, 4—5 Löffel Milch oder Wasser, 1 kg Aepfel, 4—6 dkg Zucker, Zimt. Man macht aus der halben Masse einen Flecken, legt ihn auf ein bestreutes Blech, belegt ihn mit Aepfeln (nach Geschmack auch mit der Schale, fein geschnitten, gehobelt), streut Zucker, Zimt und Rosinen darüber, macht aus der anderen Hälfte des Teiges eine zweite Teigplatte oder ein Gitter darüber und backt den Kuchen langsam beiläufig 1/2 Stunden.

Man kann diesen Kuchen auch mit feiner Marmelade mit Gitter machen.

31. Gewürzkuchen.

12 dkg Butter, Margarin oder anderes Fett, 30 dkg Zucker, 4 Eier, 50 dkg Mehl (auch schwarzes), $1^1/_2$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze gemahlene Gewürznelken, 3 dkg Kakao, $^1/_8$—$^1/_4$ Liter Milch, nach Belieben auch 10 dkg Weinberin oder Rosinen.

In das schaumig gerührte Fett gibt man Zucker, Dotter, Milch, Mehl, mit dem Backpulver gemischt, Kakao, Zimt, Nelken und Weinberin, zuletzt den Eierschnee. Man füllt die Masse in eine befettete Form und bäckt 1—$1^1/_2$ Stunden.

Anmerkung: Man gibt zu dem Teig so viel Milch, daß er dick vom Löffel fließt.

32. Plumkuchen.

12 dkg Butter oder ein anderes Speisefett, 20 dkg Zucker 3 Eier, 50 dkg Mehl, $1^1/_2$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 dkg gestoßener Zimt, 4 kleingeschnittene Feigen, 6 dkg Weinberin, 6 dkg Rosinen oder grobgeschnittene Nüsse, $^1/_8$—$^1/_4$ Liter Milch.

In das schaumig gerührte Fett gibt man Zucker, Eier, Milch, Mehl, dieses mit Backpulver vermischt und zuletzt die Gewürze. Man füllt die Masse in die befettete Form und bäckt sie 1 Stunde.

33. Obstkuchen.

5 dkg Butter oder Margarin, 2—3 Eier, 12—15 dkg Zucker, 25 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 Prise Salz.

Die Butter wird schaumig gerührt, Zucker, Eier, Mehl, dieses mit Backpulver gemischt, und Salz hineingerührt. Man überbäckt die Masse in einer Springform, belegt sie mit Birnen- oder Apfelspalten oder mit anderem Obst und bäckt den Kuchen fertig.

34. Ribiselkuchen.

Zubereitung wie bei Obstkuchen, nur verwendet man zum Teig nur die Dotter, fügt etwas Milch hinzu. Das Eiklar wird zu Schnee geschlagen und mit Zucker vermischt. Der halbgebackene Kuchen wird mit Ribiseln bestreut, die Schneemasse aufgestrichen und der Kuchen fertig gebacken.

35. Mürbteig zu Obstkuchen.

12½ dkg Butter, 2 Eier, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 30 dkg Mehl, etwas Salz.

Zubereitung: Eier und Zucker werden mit einem Teil des mit dem Backpulver gemischten Mehles, dann Salz verrührt. Dann arbeitet man die kalt gestellte und in Stückchen zerpflückte Butter mit dem Rest des Mehles unter die Masse und fügt nötigenfalls so viel Mehl hinzu, daß sich der Teig ausrollen läßt. Man bäckt den 2 Messerrücken dicken Teig in einer butterbestrichenen und mit Brösel ausgestreuten Springform bei mäßiger Hitze in etwa ½ Stunde hellbraun.

Diese Anweisung gibt 2—3 Kuchen. Die Tortenböden belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschken usw. Den Obstsaft verdickt man mit Stärkemehl und gibt ihn heiß über die Früchte. Die Tortenböden kann man einige Tage aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit dem Obst.

36. Obstflecken.

50 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 10 dkg Butter, 2 Eier, ¼ Liter Milch oder Rahm, Salz nach Geschmack. Wer den Kuchen süß liebt, kann noch 10 dkg Zucker hinzufügen.

Man bereitet auf dem Nudelbrett einen Teig, walkt ihn beliebig dick aus und legt ihn auf ein befettetes Backblech. Als Belag verwendet man entkernte, gezuckerte Zwetschken, Apfelspalten oder sonstiges Obst und bäckt die Kuchen im Rohr. Ausgekühlt in Flecken schneiden.

37. Plattenkuchen (Butter- und Zuckerkuchen).

10 dkg Butter oder eine gute Margarinbutter, 12 dkg Zucker, 2 Eier, 50 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 5 dkg Rosinen, 5 dkg Weinberln, Salz, etwas Milch, ½ Zitrone, 2—3 dkg Mandeln oder Nüsse, 4 dkg Zucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Eier, Salz, das Gelbe einer Zitrone, das mit dem Backpulver gemischte Mehl hinzu und zuletzt die Weinberln und Rosinen. Man gibt so viel kalte Milch hinzu, bis man

einen glatten knetbaren Teig erhält, der daumendick auf dem gefetteten Backblech ausgerollt und mit Ei bestrichen, mit Butterstückchen belegt und mit Zucker und den gehackten Mandeln bestreut im heißen Ofen etwa ½ Stunde gebacken wird.

38. Topfenkuchen.

25 dkg Mehl, 8—10 dkg Butter oder Margarin, 5 dkg Zucker, 1 Ei, Salz, ½ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 2—3 Löffel Wasser oder Milch.

Fülle: 20 dkg Topfen, 3 dkg Butter oder Margarin, 6 dkg Zucker, 1 Dotter, 1 Klar Schnee, nach Belieben Zitronensaft und -Schale, Rosinen.

Man macht auf dem Nudelbrett einen Teig, belegt damit eine Tortenform und gibt Topfenfülle darauf. Für diese wird Butter abgetrieben, Zucker, Dotter, der passierte Topfen verrührt und der Schnee dazugemischt. Man kann zur Geschmacksverbesserung Zitronensaft und -Schale und Rosinen beifügen. Der Kuchen wird in der Röhre langsam gebacken.

39. Kakaokuchen.

20 dkg Zucker, 5 dkg Kakao, 30 dkg Mehl, ⅛—¼ Liter Milch, 5 dkg Nüsse, 1 Ei (Ei und Nüsse können auch wegbleiben), 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Zucker, Kakao, Mehl, Milch, nach Belieben 1 Eidotter und grobgehackte Nüsse, werden gut verrührt, das Backpulver und eventuell der Schnee von 1—2 Eiklar eingemischt. Die Masse muß ziemlich flüssig sein und wird in einer befetteten, mit Mehl bestaubten Form langsam gebacken. Man kann den ausgekühlten Kuchen durchschneiden, mit Marmelade füllen und mit Zucker bestreuen.

40. Kaffeetorte.

15 dkg Zucker, 3 Eier, ½ Zitrone, 25 dkg Mehl, ⅛ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Kaffeecreme: ⅛ Liter schwarzer Kaffee, Milch, 3 Dotter, 12 dkg Butter oder gute Buttermargarin, 12 dkg Zucker.

15 dkg Zucker wird mit 3 Dottern schaumig gerührt, Saft und Schale einer halben Zitrone, Mehl mit Backpulver

gemischt und Milch verrührt. Der Schnee von 3 Eier dazugemischt. Die Masse wird in eine befettete, bestaubte Tortenform gebacken, ausgekühlt, 2mal durchschnitten, mit folgender Fülle zusammengesetzt und obenauf bestrichen.

Kaffeecreme: Aus 1½—2 dkg Bohnenkaffee kocht man ⅛ Liter starken schwarzen Kaffee und gibt so viel Milch dazu, daß er eine schöne braune Farbe hat, läßt ihn auskühlen, gibt 3 Dotter hinein und schlägt daraus über kochendem Wasser eine Creme. 12 dkg Butter werden schaumig gerührt, 12 dkg Zucker und die ausgekühlte Creme löffelweise eingerührt.

41. Schokoladetorte.

10 dkg Butter oder gutes Margarin, 15 dkg Zucker, 3—4 Eier, 10 dkg Schokolade, 15 dkg Mehl, ½ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 4—6 Löffel Milch. Butter wird abgetrieben, Zucker, Dotter, erweichte Schokolade, Mehl mit Backpulver gemischt, soviel Milch als nötig und festgeschlagener Schnee eingerührt. Man bäckt die Torte in einer bestrichenen, mit Mehl bestreuten Tortenform bei gleichmäßiger, guter Hitze.

Man kann sie mit Zucker, dem man Dr. Oetkers Vanillinzucker beigemischt hat, bestreuen oder mit Schokoladeglasur überziehen.

42. Schokoladecremetorte.

Dieselbe Masse wie bei Kaffeetorte wird mit folgender Schokoladencreme zusammengesetzt.

10 dkg Butter oder gute Buttermargarine wird abgetrieben. 12 dkg Zucker, 2—3 ganze Eier und 10 dkg erweichte Schokolade eingerührt. Bevor man die Schokolademasse auf die Tortenblätter streicht, läßt man sie an einem kühlen Ort steif werden.

43. Kastanientorte.

21 dkg gekochte, geschälte und gestoßene Kastanien werden passiert. Man rührt 4 Eidotter mit 21 dkg Zucker, dem man etwas Dr. Oetkers Vanillinzucker beimischt, sehr fein ab, gibt 7 dkg geschälte und gestoßene Mandeln, dann die passierten Kastanien und nachdem man noch fleißig

gerührt hat, den Schnee von 4 Eiklar hinzu. Bevor man die Masse in das bestrichene und mit Mehl ausgestreute Tortenblech füllt, rührt man 1 Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver leicht darunter.

44. Biskuittorte.

18 dkg Zucker, 5—6 Eier, 1/2 Zitrone, 10 dkg Mehl, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Zucker und Dotter werden sehr schaumig gerührt, Zitronensaft und -Schale, Mehl, mit Backpulver gemischt, zugleich mit dem Schnee eingemengt, in einer befetteten, bemehlten Tortenform gebacken und langsam ausgekühlt. Man kann die Torte durchschneiden, mit guter Marmelade füllen und mit Zitronenglasur überziehen.

45. Nußtorte.

10 dkg Nüsse, 10 dkg Zucker, 4—5 Eier, 10 dkg Mehl, 1 Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver und 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker.

Zucker und Dotter werden sehr schaumig gerührt, Vanillinzucker, Mehl, mit Backpulver gemischt, und der festgeschlagene Schnee zugleich eingemengt. Wenn mit Eiern gespart werden soll, nimmt man mehr Backpulver und etwas Milch. Die Torte wird in einer befetteten, bemehlten Form gebacken.

46. Bohnentorte.

30 dkg gekochte, passierte Bohnen, 3 Eier, 20 dkg Zucker, 2 Eßlöffel Brösel oder Maisgrieß, 3 dkg geriebene Nüsse oder Mandeln (können durch Brösel ersetzt werden), 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Zucker und Dotter werden schaumig gerührt, die Bohnen, Brösel, Nüsse und Backpulver gut verrührt und in eine befettete, bemehlte Tortenform gegeben. Man bäckt die Torte langsam, bedeckt sie mit Papier und läßt sie gut durchbacken.

Um einen guten Geschmack zu erzielen, kann man auch 2—3 dkg Kakao oder Zitronenschale dazumischen.

47. Schokoladebrot.

8 dkg Butter oder Margarin, 16 dkg Zucker, 10 dkg Schokolade, 4—6 dkg Mandeln oder Nüsse, 2—3 Dotter, 4 dkg Mehl, Schnee von 2—3 Eiklar, 1 Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver.

Die Butter oder das Margarin wird abgetrieben, Zucker, Dotter und die erweichte Schokolade gut verrührt, die geriebenen Mandeln oder Nüsse, das Mehl, der Schnee und das Backpulver vermischt. Die Masse wird in einer befetteten Eiskuliform gebacken.

Es ist am schmackhaftesten, wenn man das Brot erst am nächsten Tage in Schnitten schneidet.

48. Teestangerl.

28 dkg Mehl, 10 dkg Butter, 6 Eßlöffel Milch, 1 Eidotter, etwas Salz und 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Diese Masse wird auf dem Nudelbrett fest geknetet; hierauf formt man kleine fingerdicke Stangerl daraus, bestreicht sie mit Eidotter, bestreut sie mit Kümmel und bäckt sie etwa 10 Minuten lang auf einem mit Butter bestrichenen Blech in mäßig heißer Röhre. Diese Masse ergibt etwa 40 Teestangerl, die sehr mürb sind und ausgezeichnet schmecken.

49. Wiener Tascherl.

21 dkg Mehl, 7 dkg Butter oder Margarin, 4 dkg Zucker, 1 Dotter, ½ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 1 Prise Salz, Marmelade, Eiklar zum Bestreichen, Zucker zum Bestreuen.

Aus Mehl, Fett, Zucker, Dotter, Salz und Backpulver macht man auf dem Nudelbrett einen Teig, walkt ihn dünn aus, radelt rechteckige Flecken, gibt Marmelade darauf, schlägt die Flecken auf der Langseite zu einem Tascherl zusammen und drückt die Teigränder fest aufeinander. Man bestreicht die Tascherln mit Eiklar, bestreut sie mit grobgesiebtem Zucker und bäckt sie bei mäßiger Hitze.

50. Keks.

50 dkg Mehl, 20 dkg Zucker, 1 Ei, 8 dkg Butter oder Margarin, 1 Prise Salz, Zitronensaft, etwas Milch, Rahm oder Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Man macht auf dem Nudelbrett einen ziemlich weichen Teig, den man recht gut durcharbeitet und dünn auswalkt, sticht Keks oder beliebige andere Formen aus, durchsticht sie oder drückt mit dem Reibeisen das Muster auf. Die Keks werden rasch gebacken. Sie halten sich in einer Blechbüchse aufbewahrt unbegrenzte Zeit.

51. Sternchen.

12 dkg Butter oder Margarin, 30 dkg Mehl, 2 Eidotter, Saft und Schale von ½ Zitrone, 10 dkg Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Aus diesem mürben Teig werden mit dem Model kleine Sternchen ausgestochen und in mäßig heißer Röhre auf dem Backblech gebacken.

52. Lebkuchen.

50 dkg schwarzes Mehl, 25 dkg Rohzucker, 5 dkg Margarin, Zimt, Gewürznelken, Saft und Schale von einer Zitrone, einige Löffel Wasser oder schwarzer Kaffee, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Auf dem Nudelbrett macht man einen Teig, läßt ihn eine Stunde rasten, walkt ihn aus, sticht oder schneidet beliebige Formen, belegt sie nach Wunsch mit Mandeln, Nüssen oder Quittenkäsestückchen und backt sie auf einem gut befetteten Backblech langsam in der Röhre.

Man kann sie vor dem Backen mit Eiklar oder, solange sie heiß sind, mit gesponnenem Zucker bestreichen.

53. Anis- und Vanillezwieback.

14 dkg Zucker, 3—4 Eidotter, ½ Päckchen Vanillinzucker, 16 dkg Mehl, Schnee von 3—4 Eiklar, etwas Milch oder Wasser.

Zucker und Dotter werden schaumig geschlagen, das Mehl mit dem Backpulver gemischt, Vanillinzucker und Milch oder Wasser verrührt und der Schnee hineingemischt.

Man backt diese ziemlich flüssige Masse in einer befetteten Biskuitform, schneidet sie nach dem Auskühlen in Schnitten und röstet sie auf beiden Seiten schön gelb.

Aniszwieback wird ebenso bereitet, nur mischt man 2 dkg Anis in den Teig. Dieser Zwieback ist leicht verdaulich, für Kinder und Kranke empfehlenswert.

54. Nußwürfel.

Von 14 dkg Butter, 16 dkg Mehl, 7 dkg geriebenen Mandeln, 7 dkg Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker, 1 Teelöffel voll Dr. Oetkers Backpulver, 1 Ei knete einen Teig, rolle diesen auf einem Backblech halbfingerdick aus und backe bei mittelmäßiger Hitze. Bereite aus 10 dkg Nüssen, 10 dkg Zucker, 1 kleines Gläschen Rum oder Vanillelikör, 1 Teelöffel Dr. Oetkers Vanillinzucker und etwas Wasser eine Füllung, bestreiche mit dieser die Hälfte von den ausgebackenen Blättern und setze die anderen Blätter darauf; dann schneide man kleine Würfelchen davon und bestreue sie oben mit Zucker.

55. Pfeffernüsse.

2—3 Eier, 30 dkg Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker, 50 dkg Mehl, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 6 dkg Nüsse, 3 dkg gemahlenen Zimt, 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 1 Messerspitze gestoßenen weißen Pfeffer.

Eier, Zucker und Vanillinzucker rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem Backpulver gemischte Mehl, die gemahlenen Nüsse und die Gewürze hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man fingerdick ausrollt; nötigenfalls fügt man noch etwas Mehl hinzu. Mit einem Likörglas sticht man kleine Plätzchen aus, die man auf gefettetem Backblech hellbraun backt.

56. Fleischstrudel.

30 dkg Mehl, 6 dkg beliebiges Fett, 1 Ei oder 1 Dotter, Salz, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, ¼ Liter Milch oder Wasser. Man verarbeitet diese Zutaten auf dem Nudelbrett sehr gut zu einem Teig, den man ½ Stunde rasten läßt, dann walkt man ihn ½ cm dick aus, bestreicht ihn mit Fleischfülle, rollt ihn zusammen und legt ihn auf ein befettetes Blech. Durch Bestreichen mit Fett wird er mürbe, mit Eiklar schön gefärbt. In der Röhre langsam backen.

Fülle: 20—25 dkg beliebiges, gekochtes oder gebratenes Fleisch, auch in verschiedenen Sorten, wird faschiert, mit in Fett angerösteter feingeschnittener Zwiebel, Salz und Pfeffer vermischt, nach Belieben mit 1 Ei verrührt. Um Fleisch zu sparen kann man dasselbe teilweise durch weichgekochte Haferflocken ersetzen. Mit beliebigem Salat zu servieren.

57. Lungenstrudel.

Man macht einen Strudel wie zu Nr. 56 und verwendet dazu folgende Fülle:

Ein Kalbs- oder Schweinsbeuschel, oder ½ kg Rindsbeuschel wird in einem schmackhaften Sud weichgekocht und faschiert. In 3—4 dkg Fett röstet man feingeschnittene Zwiebel, gibt das Beuschel dazu, läßt es anrösten, staubt mit 2—3 dkg Mehl und gießt so viel Beuschelsud auf, daß das Ganze eine breiige Masse wird, die sich gut aufstreichen läßt Sie muß zum Aufstreichen ausgekühlt sein.

58. Grießstrudel.

Strudelzubereitung wie bei Nr. 56.

Fülle: In 5 dkg Fett oder noch besser kleinwürflig geschnittenem Speck röstet man zuerst ein Stückchen feingeschnittene Zwiebel, dann 15—20 dkg Weizen- oder Maisgrieß, löscht ihn mit einem Schöpflöffel Wasser, verrührt das nötige Salz und so viel sauren Rahm oder Milch oder auch Wasser, daß es eine gut zu streichende Masse gibt.

59. Krautstrudel.

Strudelzubereitung wie bei Nr. 56.

Fülle: 1 Häuptel, beiläufig 1 kg Weißkraut wird feingehackt. In 6 dkg Fett röstet man eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Würfel Zucker braun, gibt das Kraut, Salz und Pfeffer, nach Geschmack auch Paprika dazu, läßt anrösten, gießt ein wenig Wasser zu und läßt das Kraut weichdünsten. Es darf nur wenig Flüssigkeit zurückbleiben und muß ausgekühlt aufgestreut werden.

60. Frittaten mit Fleischfülle.

30 dkg Mehl, 1 Ei, $^1/_4$—$^3/_8$ Liter Milch oder Wasser, Salz, Dr. Oetkers Backpulver, Fett zum Backen. Man sprudelt den Teig gut ab und backt daraus dünne Frittaten. Diese bestreicht man mit Fleischfülle, rollt zusammen, legt sie nebeneinander in eine befettete Pfanne, übergießt sie mit abgesprudeltem Ei oder saurem Rahm und überbackt sie in der Röhre. Man kann die gefüllten Frittaten mit Salat, am besten Häuptel- oder Endiviensalat servieren.

61. Gemüsescheiterhaufen.

Frittatenteig aus 30 dkg Mehl, 1 Ei, $^1/_4$ Liter Wasser oder Milch, Salz und $^1/_2$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Fett zum Backen. Man bereitet Frittaten, bestreicht eine runde Auflaufschüssel oder Kasserolle mit Fett und legt eine Frittate hinein. Auf diese kommt ein in Salzwasser gekochtes oder gedünstetes Gemüse, eine Frittate, ein anderes Gemüse usw., bis man alles verwendet hat. Den Schluß bildet eine Frittate. Das Ganze wird mit in Milch oder Suppe abgesprudeltem Ei übergossen, in der Röhre zugedeckt gebacken. An Gemüsen ist verwendbar: Grüne Erbsen, Spargel, Karfiol, grüne Fisolen, Schwämme, Karotten usw., auch Reis oder Fleischfülle kann verwendet werden.

62. Schwammerlomeletten.

30 dkg Mehl, 2 Dotter, $^1/_4$ Liter Milch oder Wasser, Salz, $^1/_2$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, von 2 Eiklar fest geschlagener Schnee, Fett zum Backen.

1/2 kg Schwämme, zum Beispiel Herrenpilze, Champignons, Hallimasch oder Eierschwammerln. Man bereitet Frittaten, putzt und schneidet die Schwämme, dünstet sie gut weich mit Salz, Fett und grüner Petersilie und ein wenig Flüssigkeit. Zum Verdicken mit Mehl stauben oder 1 Ei dazugeben.

Die übrige Zubereitung ist wie bei Gemüsescheiterhaufen, nur kommen nach jeder Frittate wieder Schwämme.

63. Palatschinken.

30 dkg Mehl, 2 Dotter, 1/4 Liter Milch, Salz, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, von 2 Eiklar fest geschlagener Schnee. Man backt aus der Masse 6—8 Palatschinken, füllt sie mit Marmelade, Topfenfülle oder dergleichen, rollt sie zusammen und bestreut sie mit Zucker.

64. Feine Omeletten.

Aus 4 Eidottern, 3 dkg Butter, 15 dkg Mehl, 1/4 Liter Milch, 3—4 dkg Zucker, 1 Prise Salz, 1/2 Päckchen Doktor Oetkers Backpulver rührt man einen Teig, mischt 4 Eiklar zu festgeschlagenem Schnee ein. Auf der Omelettenpfanne wird ein Stückchen Margarin oder Butter heiß gemacht, so viel von dem Teig aufgegossen, daß die Pfanne ganz bedeckt ist, auf einer Seite gebacken, umgedreht, auf der anderen Seite ebenfalls hellbraun gebacken. Man füllt die Omeletten mit guter Marmelade und rollt sie ein. Diese Masse gibt 6 schöne Omeletten.

65. Feine Salzburger-Nockerl.

Auf je einen Eidotter rechnet man ein Ei schwer Butter, einen Teelöffel Mehl und eine Messerspitze Zucker; man rührt die Butter schaumig, gibt nach und nach Dotter, Mehl und Zucker, dann eine Prise Salz und zuletzt den Schnee der Eiklar und einen Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver hinein, läßt in einer Kasserolle zwei Finger hoch Milch sieden — für sechs Eier — gibt die Masse hinein, läßt sie in der Röhre dünsten; sticht, wenn sie eine hellgelbe Kruste zeigen, große Nocken aus, gibt sie auf die Schüssel und bestreut sie mit Vanillinzucker.

66. Feine Dalken.

25 dkg Mehl, $^{3}/_{8}$—$^{1}/_{4}$ Liter Milch, Salz, 4—6 dkg Zucker, 4—5 dkg zerlassene Butter oder Margarine, 2—4 Dotter, Schnee von 2—4 Eiklar und $^{1}/_{2}$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, $^{1}/_{2}$ Päckchen Dr. Oetkers Vanillinzucker werden gut verrührt. In jede Vertiefung der Dalkenpfanne gibt man etwas zerlassenes Fett oder Oel, läßt es heiß werden, gibt einen Löffel Teig hinein und bäckt die Dalken erst auf der einen, dann auf der anderen Seite goldbraun. Man setzt je 2 mit Marmelade zusammen und bestreut sie mit Zucker, dem man Dr. Oetkers Vanillinzucker zugefügt hat.

67. Zwetschkenknödel.

1 kg gekochter und geschälter Erdäpfel werden durch ein großes Sieb gestrichen, ausgekühlt zu $^{1}/_{4}$ kg Mehl auf ein Nudelbrett gegeben, dann 1 Ei, etwas Salz und 1 Messerspitze Dr. Oetkers Backpulver, alles gut mit dem Messer zusammengearbeitet. Mit dem Rollholz drückt man den Teig auf dem mit Mehl bestreuten Nudelbrett messerrückendick auseinander, schneidet kleine Vierecke, legt in die Mitte eine Zwetschke, drückt den Teig gleichmäßig darüber und läßt die Knödel in kochendem Salzwasser in unbedeckter Kasserolle unter öfterem Umrühren kochen. Man schüttelt sie vorsichtig auf ein Sieb und läßt sie abtropfen. In eine zweite Kasserolle gibt man ziemlich viel Fett und $^{1}/_{4}$ Liter Semmelbrösel, läßt sie rösten, gibt die Knödel hinein, schüttelt sie vorsichtig auf und richtet sie an. Man kann die Knödel auch aus Strudelteig zubereiten und mit geriebenem Mohn statt Brösel anrichten, dazu stark zuckern.

Marillen- und Kirschenknödel können ebenso zubereitet werden.

68. Erdäpfelnudel.

1 kg gekochte Erdäpfel werden geschält, passiert oder gerieben, $^{1}/_{2}$ Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, 25—30 dkg Mehl, Salz, 1 Ei oder 1 Eidotter (kann auch wegbleiben) dazugemischt und auf dem Nudelbrett zu einem glatten Teig verarbeitet. Man macht daraus eine daumendicke Wurst, schneidet sie auf dem bemehlten Brett in kleine Stückchen,

rollt diese zu fingerdicken Nudeln, die man in Salzwasser kocht, bis sie in die Höhe schwimmen. Man seiht sie durch ein Sieb, gibt sie in Fett geröstete Semmelbrösel, schüttelt sie tüchtig auf und stellt sie noch etwas in die heiße Röhre. Vorzüglich zu Paradeissauce.

69. Serviettenknödel.

1/4 kg Grieß wird mit einem Schöpflöffel siedenden Salzwassers übergossen und gut verrührt, damit sich keine „Knöderln" bilden. Dann werden ein Ei und drei in Würfel geschnittene, fett geröstete Semmeln daruntergemischt, etwas gesalzen und eine halbe Stunde stehen gelassen. Es wird ein Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver darunter gezogen, ein Knödel geformt, dieses in eine in heißes Wasser getauchte Serviette gebunden und in siedendem Wasser gekocht. Das Serviettenknödel wird mit heißer Butter und mit Zwetschkenröster oder gekochten bosnischen Zwetschken oder auch mit gedünsteten Kirschen serviert.

70. Erdäpfelkroketten.

1 kg Kartoffeln, 1—2 Eier, 4 dkg Fett, Salz, 1 Teelöffel Dr. Oetkers Backpulver, 10—12 dkg Mehl, Fett zum Backen.

Die Kartoffeln werden geschält, gekocht, abgeseiht und passiert, 4 dkg Fett wird abgetrieben, 1—2 Eier, Salz und Backpulver verrührt, Mehl eingemischt und zum Formen von länglichen Rollen verwendet. Diese werden in heißem Fett gebacken. Man kann die Kroketten auch in Ei und Bröseln panieren und backen, man braucht dazu nur 5—6 dkg Mehl einzumengen.

71. Faschingskrapfen.

6 dkg Butter oder Margarin, 6 dkg Zucker, 3—4 Eier, 50 dkg Mehl, Salz, 1 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver, Milch und Fett zum Backen.

Die Butter rühre schaumig, gib Zucker, Eier, Mehl, letzteres mit dem Backpulver gemischt, hinzu, und wenn nötig noch so viel Milch, daß ein mittelfester Teig entsteht. Man rollt denselben aus, sticht mit einem Weinglas runde

Scheiben aus und bäckt sie in siedend heißem Fett auf beiden Seiten braun. Dann nimmt man die Krapfen heraus, läßt sie abtropfen und bestreut sie mit Zucker und Zimt. Sehr wohlschmeckend und billig. Will man die Krapfen füllen, so bestreicht man die Scheiben mit E.weiß, gibt in die Mitte irgendeine Marmelade, legt eine andere Scheibe darüber und drückt die Ränder zusammen. Man kann den Geschmack noch verfeinern durch eine kleine Zugabe von Rum und Dr. Oetkers Vanillinzucker.

72. Suppenschöberl.

4 dkg Butter oder Margarin, 1 Ei, 10—12 dkg Mehl, 1/8 Liter Milch oder Wasser, Salz, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver.

Die Butter wird schaumig gerührt, das Ei, Mehl und Milch abwechselnd eingerührt, Salz und Backpulver dazugerührt. Man bäckt diese Masse, die ziemlich dünn sein muß, in einer befetteten, bemehlten Biskuitform, stürzt sie aus und schneidet daraus gleichmäßige Stückchen.

73. Frittatennudeln als Suppeneinlage.

10 dkg Mehl, 1 Ei, 1/8 Liter Wasser, Salz, 1/2 Päckchen Dr. Oetkers Backpulver. Fett zum Backen.

Man sprudelt den Teig gut ab, bäckt daraus Frittaten, schneidet sie nudlig und gibt sie als Einlage in klare Rind- oder Einmachsuppe.

Alle Rechte, insbesondere das der Uebersetzung in fremde Sprachen, vorbehalten.

Copyright by Dr. A. Oetker, Baden bei Wien.


Kinderleicht
ist das Backen, wenn
Dr. Oetker's Backpulver
mit dem hellen Kopf
verwendet wird!

Inhaltsverzeichnis.

Seite

Anis- und Vanillezwieback 21
Äpfel im Schlafrock 11
Apfelkuchen 14
Apfelstrudel 12

Backinkuchen 7
Biskuitkuchen 7
Biskuittorte 19
Blitzkuchen 14
Bohnentorte 19
Buchteln 10

Einfacher Gugelhupf 6
Erdäpfelbrot 9
Erdäpfelkroketten 27
Erdäpfelnudel 26

Faschingskrapfen 27
Feine Dalken 26
Feine Omeletten 25
Feine Salzburger-Nockerl 25
Feiner Gugelhupf 6
Fleischstrudel 23
Frittaten mit Fleischfülle 24
Frittatennudeln als Suppeneinlage 28
Früchtenstrudel 13

Gebackene Mäuse 10
Gemüsescheiterhaufen 24

Seite

Gesundheitskuchen 8
Gewürzkuchen 15
Grießstrudel 23

Kaffeetorte 17
Kakaokuchen 17
Kapuzinerstrudel 13
Kastanienkipferl 11
Kastanientorte 16
Keks 21
Krautstrudel 24

Lebkuchen 21
Lungenstrudel 27

Marmorkuchen 13
Milchbrot 8
Mittelfeiner Gugelhupf 6
Mohnstrudel 12
Mürbteig zu Obstkuchen 16

Nußtorte 19
Nußwürfel 22

Obstflecken 16
Obstkuchen 15

Palatschinken 25
Pfeffernüsse 22
Plattenkuchen 16
Plumkuchen 15
Preßburger Nußkipfel 11
Preßburger Mohnbeugel 10

Ribiselkuchen 15

Sacher-Gugelhupf 7
Salzburger Schnecken 9
Sandtorte 13
Schokoladebrot 20
Schokoladecremetorte 18
Schokoladetorte 18

Seite

Schwammerlomeletten 24
Serviettenknödel 27
Sternchen 21
Stollen 8
Streuselkuchen 9
Suppenschöberl 28

Teestangerl 20
Topfengolatschen 11
Topfenkuchen 17

Ulmerkuchen 14

Wespennester 10
Wiener Taschert 20

Zwetschkenknödel 26
Zwieback 8

Eigenschaften eines guten Backpulvers.

Die Macht der Gewohnheit ist groß, und so gibt es auch noch heute eine große Anzahl Hausfrauen, die das alte Backverfahren mit Hefe beibehalten. Sie haben wohl früher auch einmal einen Versuch mit Backpulver gemacht, aber der Kuchen war nicht aufgegangen, hatte eine graue Farbe und schmeckte nach Natron. Sie kehrten also wieder zur Hefe zurück. Es ist nämlich ein großer Unterschied zwischen Backpulver und Backpulver.

Dr. A. Oetker, Bielefeld, war der erste, der es verstand, ein Backpulver herzustellen, das die eben erwähnten schlechten Eigenschaften nicht hat.

Alles Backwerk, das mit dem **echten Backpulver Dr. Oetker's** bereitet wird, ist sehr locker und groß, hat eine schöne Farbe, schmeckt ausgezeichnet, ist leicht verdaulich und bekömmlich und hält sich lange Zeit frisch.

Dr. Oetker's Backpulver ist nach wissenschaftlichen Regeln zusammengestellt, wird aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets dieselbe Zusammensetzung und dieselbe Wirkung. Es hält sich, wie schon gesagt, trocken aufbewahrt unbegrenzte Zeit.

Das beste Zeugnis für **Dr. Oetker's Backpulver** ist sein großer Verbrauch, der täglich noch wächst.

Natürlich wird auch vielfach versucht, **das echte Backpulver Dr. Oetker's** nachzuahmen. Aber alle diese nachgeahmten Backpulver weise man zurück und verlange immer das echte Backpulver von **Dr. Oetker**, denn auf dieses kann man sich verlassen.

Dr. Oetker's

Vanillinzucker

ist das

beste Gewürz

Für Milch- und Mehlspeisen
Puddings und Schlagobers
Kakao und Tee
Gugelhupf, Torten u. Bäckereien

Ein Päckchen entspricht zwei bis drei Schoten guter Vanille

Mischt man ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker mit 1 kg feinem Zucker und gibt hievon 1 bis 2 Teelöffel voll auf eine Tasse Tee, so erhält man ein aromatisches, vollmündiges Getränk