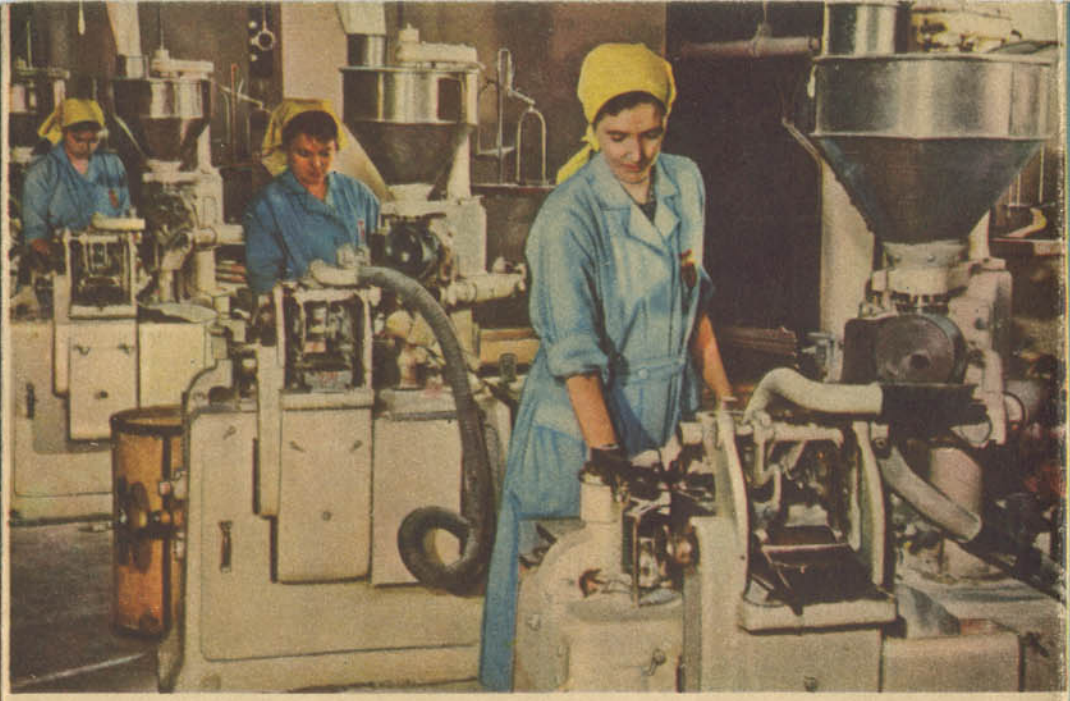

Interessiert Sie ein Blick in unser Werk? Dieses Bild zeigt Ihnen einen Ausschnitt aus einem unserer Produktionsräume. Sie sehen Abfüllmaschinen für Rot-Plombe-Erzeugnisse wie Puddingpulver, Soßenpulver, Backstolz, Natron, Vanillinzucker, Grießerzeugnisse und Kaltschalepulver. Für die Abfüllung von Rot-Plombe-Erzeugnissen in verschiedene Packungen sind auch verschiedene Maschinentypen notwendig. Ständig bemühen sich Konstrukteure in Zusammenarbeit mit den Werktätigen in der Produktion, um den höchsten Stand in der Technik – besonders in Abfüllautomaten – zu erreichen. Als Ergebnis erhalten die Verbraucher von Rot-Plombe-Erzeugnissen u. a. geschweißte Beutel, die im Heißsiegelverfahren geschlossen wurden und einen festen aromadichten Beutelverschluß garantieren. Dadurch wird erreicht, daß die Qualität unserer Erzeugnisse erhalten bleibt.

Rot-Plombe-Erzeugnisse bekommen Sie in allen Lebensmittelverkaufsstellen. Achten Sie bitte beim Einkauf auf unser Fabrikzeichen Rot-Plombe.

REZEPTDIENST DER KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Bearbeitet vom

VERLAG FÜR DIE FRAU · LEIPZIG C 1

Nr. L 48/59 – Druck: Druckhaus Einheit, Leipzig III/18/211 – Ag 09/86/59 DDR

1

2

ROT-PLOMBE Rezeptdienst 7. FOLGE

KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Erneut können wir Ihnen mit einer weiteren Folge des Rot-Plombe-Rezeptdienstes eine Reihe von Vorschlägen für Gebäck und Süßspeisen bringen. Aus der Vielzahl unserer neuentwickelten Rezepte haben wir für Sie einige ausgewählt, die wir Ihnen ganz besonders empfehlen möchten. Bitte, probieren Sie die Rezepte selbst aus, und denken Sie immer daran, daß Rot-Plombe-Erzeugnisse Ihnen die Gewähr für einwandfreie Ware und stets auch für einen ausgezeichneten Geschmack geben.

1 **Gefüllter Kranz**

Teig: 250 g Margarine, 180 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 3 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Zitrone, 4 Eier, 350 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Sahne- oder Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, knapp $\frac{1}{4}$ l Milch. – Krem: $\frac{1}{2}$ l Milch, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-, Sahne- oder Mandel-Geschmack, 250 g Sahna, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 100 g Staubzucker, 10 bis 15 g Kakao, einige Tropfen Weinbrand. – Krokant: 50 g Haferflocken, 10 g Margarine, 100 g Zucker.

Zu der schaumiggerührten Margarine Zucker, Vanillinzucker, Salz, Backaroma und nach und nach die Eier geben. Dann das zusammen mit Stärkemehl, Puddingpulver und Backstolz gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch zufügen. Den Teig in eine gefettete, ausgebröselte Ringform füllen. Bei Mittelhitze etwa 50 Minuten backen. – Aus Milch, Zucker, Salz und Puddingpulver nach Vorschrift einen Pudding kochen. Während des Abkühlens öfter umrühren, damit er keine Haut bekommt und nicht fest wird. Inzwischen die Sahna mit dem Vanillin- und dem gesiebten Staubzucker recht schaumig rühren. Dann die abgekühlte Puddingmasse löffelweise – wenn nötig durch ein Sieb gestrichen – unterschlagen. Es ist darauf zu achten, daß Pudding- und Sahna-Masse die gleiche Temperatur haben, wenn sie miteinander vermischt werden. Unter die knappe Hälfte der Krem den gesiebten Kakao rühren und diese Masse durch Hinzufügen von einigen Tropfen Weinbrand wieder geschmeidig machen. – Von den Haferflocken das Mehl absieben. Die Margarine im Tiegel zerlassen, die mit dem Zucker vermischten Haferflocken hineingeben und unter ständigem Rühren goldgelb rösten. Den aus der Form genommenen Kuchen am Tage nach dem Backen zweimal quer durchschneiden, einmal mit heller, einmal mit dunkler Krem füllen. Die Oberfläche und den Rand des wieder zusammengesetzten Kranzes mit dunkler Krem bestreichen und einen breiten Ring Haferflockenkrokant andrücken. Zuletzt in gleichmäßigen Abständen mit hellen Kremtupfen bespritzen und nach Belieben mit einigen Kirschen oder Schokoladenplätzchen belegen.

2 **Obstspeise**

750 g Beeren- oder Steinobst, 1 l Wasser, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, $2\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack mit gehackten Mandeln, 3 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Bittermandel, 50 g Margarine.

Das vorbereitete Obst (bei Steinobst Kerne entfernen!) mit $\frac{3}{4}$ l Wasser, dem Zucker und 1 Prise Salz aufkochen. Unter Rühren die in dem restlichen Wasser verquirlten Puddingpulver zufügen und gut durchkochen lassen. Vom Feuer genommen, das Backaroma und die Margarine unterschlagen. Die Obstspeise in kaltausgespülte Förmchen füllen. Nach dem Stürzen mit einigen Früchten oder mit Schlagsahne garniert auftragen. Auch eine Tunke, aus Rot-Plombe Soßenpulver Vanille-Geschmack bereitet, schmeckt gut dazu.

3 **Mohrenköpfe**

1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver für einen Schokoladenpudding, ½ l Milch, 40 g Zucker, 1 kleine Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe Cremespeisenpulver „fix und fertig", knapp ¼ l Wasser, einige Mandeln oder Nüsse, Mürbeteig-Ohren.

Aus Puddingpulver, Milch, Zucker und Salz in der üblichen Weise einen Schokoladenpudding kochen, in kaltausgespülte Schälchen oder Tassenköpfe füllen und erkalten lassen, dann auf kleine Teller stürzen. Rot-Plombe „fix und fertig" mit Wasser nach Vorschrift zu einer Cremespeise verrühren, in einen Spritzbeutel füllen und – wie es unser Bild zeigt – den Schokoladenpuddings Kopfbedeckungen und Halskrausen spritzen. Mandelgesichter und kleine Ohren aus Mürbegebäck auf- bzw. anlegen. Anstatt mit Cremespeise kann auch mit Schlagsahne oder gesüßtem Quark gespritzt werden.

4 **Geburtstagstorte**

Teig: siehe „Gefüllter Kranz", davon die 1½fache Menge bereiten. Fülle: 1 Päckchen Rot-Plombe Cremespeisenpulver „fix und fertig", knapp ¼ l Wasser, 250 g Konfitüre. Glasur: 300 g Staubzucker, 5 bis 6 Eßlöffel Kirschsaft. Verzierung: 12 Mürbeteigfiguren.

Den Teig in einer gefetteten Springform backen. Am nächsten Tag quer durchschneiden und füllen. Dazu das Cremespeisenpulver „fix und fertig", wie auf der Packung angegeben, mit dem Wasser anrühren. Unter diese Masse die Konfitüre schlagen. Für den Guß den Staubzucker sieben, mit dem Fruchtsaft gut verrühren und die Torte damit überziehen. Die Mürbeteigfiguren als Verzierung auflegen, solange die Glasur noch feucht ist. Statt Konfitüre lassen sich kleingehackte Früchte unter die Cremespeise mischen.

5 **Eistütchen mit Schokoladencreme**

1 Päckchen Rot-Plombe Cremespeisenpulver „Variabel", knapp ¼ l gekochter Kakao, 8 Waffeltütchen, 8 Kokosflocken.

In dem erkalteten Kakao nach Vorschrift das Cremespeisenpulver verrühren. Die Waffeltütchen mit dieser Creme füllen und obenauf noch mit Kokosflocken verzieren.

6 **Pfefferkuchen**

250 g Kunsthonig, 80 g Zucker, 30 g Margarine, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Pfefferkuchengewürz, 5 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Zitrone, 400 g Mehl, 2 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver für einen Schokoladenpudding, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 1 Ei.

Kunsthonig, Zucker und Margarine aufkochen. Zu der etwas abgekühlten Masse Gewürze und Backaroma geben. Das zusammen mit Puddingpulver und Backstolz gesiebte Mehl sowie das verquirlte Ei nach und nach unterarbeiten. Den Teig etwa ½ cm dick ausrollen, beliebige Formen ausstechen und 10 bis 12 Minuten bei Mittelhitze goldgelb backen. Die Pfefferkuchen können mit Zuckerglasur überzogen und mit buntem Streuzucker verziert werden.

7 **Quarkauflauf**

2 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 3 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Zitrone, 1 kg Quark, etwa ¼ l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack mit gehackten Mandeln, 1 Prise Salz, 1 Glas Pflaumen.

Die Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker und Zitronenaroma schaumig schlagen. Den durch ein Haarsieb gerührten Quark und das in der Milch verquirlte Puddingpulver zufügen. Zuletzt die mit 1 Prise Salz steifgeschlagenen Eiweiß unterziehen. Diese Quarkmasse schichtweise mit den abgetropften, möglichst entsteinten Pflaumen in eine gefettete Form füllen und den Auflauf in der Röhre bei mittlerer Hitze etwa 45 Minuten backen. Mit dem Pflaumensaft, der nach Belieben mit etwas Stärkemehl gedickt werden kann, auftragen. Der Auflauf kann ebensogut mit rohem Obst bereitet werden. Dann anstelle des fehlenden Fruchtsaftes eine nach Vorschrift bereitete Tunke aus Rot-Plombe Soßenpulver Vanille-Geschmack reichen.

8 **Milchförmchen**

100 g Margarine, 2 bis 3 Eier, 80 g Zucker, 2 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Bittermandel, 1 Prise Salz, 100 g Mehl, 1 Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack mit gehackten Mandeln, ¼ l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker.

Zu der schaumiggerührten Margarine nach und nach Eier, 50 g Zucker, Backaroma, Salz, Mehl und Puddingpulver geben. Eine Auflaufform oder kleine Förmchen fetten und dreiviertelvoll mit dem Teig füllen. Bei nicht zu starker Hitze hellbraun backen. Mit einem Messer das Gebäck mehrfach einschneiden und etwa die Hälfte der mit Vanillinzucker und Zucker gesüßten und erhitzten Milch darübergießen. Nachdem diese Milch in der heißen Röhre eingezogen ist, auch den Rest übergießen und aufsaugen lassen. Das Gebäck noch warm mit einer Tunke – bereitet aus Rot-Plombe Soßenpulver für eine Schokoladensoße – oder mit Kompott auftragen.

9 **Früchtekuchen**

150 g Margarine, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, je 3 Tropfen Rot-Plombe Backaroma Rum und Zitrone, 350 g Mehl, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Mandel-Geschmack, $^3/_4$ Päckchen Rot-Plombe Backstolz, $^1/_{16}$ l Milch, 50 g Zitronat, 50 g Korinthen, 50 g Sultaninen, 100 g getrocknete Aprikosen oder anderes Trockenobst.

Margarine und Zucker schaumig schlagen, Eier, Salz und Backaroma zufügen und nach und nach das zusammen mit Puddingpulver und Backstolz gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Zuletzt die feingehackten Trockenfrüchte unterziehen. Den Teig in eine gefettete, ausgebröselte Kastenform füllen und etwa 50 Minuten bei Mittelhitze backen. Dieser Früchtekuchen ist haltbar und eignet sich deshalb gut für Festtage, Urlaub oder Wochenendfahrten.

10 **Cremespeisen**

11 Aus Rot-Plombe Cremespeisenpulver „Variabel" oder „fix und fertig" läßt sich ohne Kochen in 2 Minuten eine leckere Süßspeise bereiten. Es gibt dabei außerdem viele Möglichkeiten, die Creme den jeweiligen Gegebenheiten entsprechend zu verändern.

Für 1 Päckchen „Variabel" werden 1 gehäufter Eßlöffel Zucker und $^1/_4$ l kalte Flüssigkeit benötigt. Neben Milch sind zum Anrühren Joghurt, Butter- oder Sauermilch ebenfalls gut geeignet. Allerdings muß bei säuerlichen Zutaten die Zuckermenge nach Geschmack erhöht werden. Auch mit starkem schwarzem Kaffee oder Tee, mit Fruchtsaft oder Apfelmus bereitet, ist Cremespeise „Variabel" sehr schmackhaft. Entsprechend der Anrührflüssigkeit lassen sich noch Schokoladenwürfelchen, geriebene Nüsse, gehackte Mandeln oder vorbereitete Rosinen zufügen.

1 Päckchen „fix und fertig" ist lediglich mit $^1/_4$ l kaltem Wasser anzurühren, um im Handumdrehen eine wohlschmeckende tischfertige Speise zu ergeben. Aber auch hierbei kann durch Hinzufügen von frischem oder gedünstetem Obst, durch Verrühren mit Quark, 1 Eigelb und dem zuletzt untergezogenen Eischnee oder mit 1 Spritzer Rum eine geschmackliche Veränderung erreicht werden.

12 **Fruchtsuppe mit Eierfädeln**

1 Päckchen Rot-Plombe Rote Grütze Grieß, $^1/_2$ l Wasser, $^3/_4$ l Kirschsaft, 1 Stück Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Salz, 1 Ei.

Mit 3 Eßlöffel Wasser die Rote Grütze anrühren. Die restliche Flüssigkeit mit der Zitronenschale und Zucker nach Geschmack erhitzen. Die Rote Grütze unter Rühren zufügen und aufkochen. Das mit 1 Teelöffel Zucker, 1 Prise Salz und 1 Eßlöffel Wasser verquirlte Ei langsam in die kochende Fruchtsuppe geben, so daß kleine Fäden entstehen. Zuletzt die Zitronenschale entfernen und die Suppe abschmecken. Warm oder kalt mit Zwieback oder Biskuits auftragen. – Das verrührte Ei kann auch gesondert im Wasserbad zum Stocken gebracht und der Suppe als Einlage beigegeben werden.