Rotplombe Erzeugnisse führend in Qualität

VERBAND DEUTSCHER KONSUMGENOSSENSCHAFTEN e.G.m.b.H. BERLIN
NÄHRMITTELWERKE · ERFURT

Wie schmeckt das alles so gut!

STRIEPE

Die Bewirtschaftung von Brot und anderen Nährmitteln ist zu Beginn des Fünfjahrplans aufgehoben worden. Außerdem wurden verschiedene Lebensmittelrationen mehrfach erhöht, und auch die HO konnte die Preise bedeutend senken. Alle diese Maßnahmen verdanken wir den gemeinsamen Anstrengungen der werktätigen Arbeiter, Bauern und Angehörigen der Intelligenz. Sie versetzen unsere Hausfrauen in die angenehme Lage, wieder öfter selbst zu backen. Der Stolz jeder Hausfrau sind wohlgelungene Gebäcke aus eigener Küche.

Die nachfolgenden Rezepte sollen den Hausfrauen eine Hilfe sein, die Kaffeetafel und den Nachtisch abwechslungsreich zu gestalten.

Seit 1949 produzieren wir wieder das bewährte Backpulver „Backstolz" mit der hohen Sicherheit beim Backen. Auch unser reichhaltiges Puddingsortiment in 14 verschiedenen Geschmacksrichtungen, sowie unsere Soßenpulver und Vanillinzucker sind erprobte Erzeugnisse von gleichbleibender guter Qualität.

Auch für unsere Säuglinge und Kleinstkinder haben wir zwei Kindernahrungen entwickelt, die von den Kindern gern genommen werden und die vor allen Dingen den Ernährungsbedingungen unserer Kleinsten angepaßt sind.

Im Zuge der Entwicklung innerhalb des Fünfjahrplans und Verbesserung der Qualität werden wir in gewissen Abständen neue Hefte herausbringen. Sollten wir von Ihnen als Leserin dieser Heftchen eine Anregung über eine weitere Verbesserung oder eine objektive Kritik erhalten, so danken wir Ihnen bereits heute für Ihre Mitarbeit.

Drei Punkte für die Verarbeitung von Backstolz:

1. Wenn im Rezept nicht anders angegeben, muß das Backstolz, um eine gleichmäßige Verteilung und damit eine gute Lockerung zu erreichen, schon mit dem Mehl gesiebt werden.
2. Da die Triebkraft des Backpulvers nicht nur durch die Feuchtigkeit, sondern auch durch Wärme ausgelöst wird, ist es erforderlich, stets kalte Flüssigkeit zu verwenden, damit die Haupttriebleistung erst im Ofen beginnt.
3. Weiterhin ist zu beachten, daß bei Brandmassen und Pfeffer-, Honig- oder Lebkuchenteigen, bei denen das Backstolz erst zuletzt beigefügt wird, der Teig unbedingt auf Handwärme abgekühlt sein muß.

Wir wünschen Ihnen gute Erfolge!

Mit Backstolz macht das Backen Freude

QUARKSTOLLEN

500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 150 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 0 bis 2 Eier, 200 g trockenen Quark, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, Rum- und Zitrone-Aroma, Bittermandel-Aroma, ebenfalls Rotplombe-Qualität.

Zubereitung: Mehl und Backstolz sieben, Zucker, Rotplombe-Aromen und Eier mit Mehl zu dickem Brei verarbeiten, Butter hinzugeben und den durchs Sieb gedrückten Quark zu einem festen Teig kneten, zu Stollen formen und 60 Minuten backen, noch heiß mit Butter bestreichen und mit Zucker bestäuben.

APFELKUCHEN

MIT DECKE 26 cm Ø

Teig: 250 g Mehl, 50—75 g Zucker, 50—125 g Fett, 1/2 Päckchen Backstolz, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Ei, 1—6 Eßlöffel Flüssigkeit.

Füllung: 750 g Äpfel, etwas Zucker, einige Tropfen Rotplombe Rum-Aroma.

Zubereitung: Mehl mit Backstolz mischen und sieben und mit den anderen Zutaten zu Mürbteig anwirken. Das gefettete Kuchenblech mit zwei Drittel des Teiges belegen (auch den Rand).

Äpfel schälen, zerkleinern, mit Zucker und einigen Tropfen Rotplombe Rum-Aroma abschmecken und damit den Boden belegen. Den Rest des Teiges als Decke verwenden und 40 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

KARTOFFELKUCHEN

500 g Mehl, 50—100 g Margarine, 75—125 g Zucker, 0—2 Eier, 250 g tags vorher gekochte Kartoffeln, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Backstolz, etwas Salz.

Zubereitung: Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Ei, Gewürz, geriebene Kartoffeln hinzu geben. Mehl mit Backstolz mischen und sieben, und mit etwas Flüssigkeit und den anderen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verarbeiten.

Auf einem gefetteten Kuchenblech bei starker Hitze ca. 30 Minuten backen. Vor und nach dem Backen mit Fett bestreichen und mit Zucker bestreuen.

BUTTERCREMETORTE

Teig: 200 g Mehl, 175 g Zucker, 3 Eier, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1/2 Päckchen Backstolz.

Füllung: Rote Marmelade.

Buttercreme: 1 Päckchen Vanille-, Sahne- oder Mandel-Puddingpulver, Rotplombe-Qualität, 100 g Zucker, 1/2 l Milch, 200 g Butter oder Margarine, sowie 25 g Zucker, 25 g Butter oder Margarine zum Anrösten von 50 g Haferflocken.

Zubereitung: Eigelb und Wasser mit Schneebesen schaumig schlagen, 125 g Zucker mit Rotplombe Vanillin-Zucker mischen und nach und nach dazugeben. Eiweiß und den restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen (schnittfest). Den steifen Schnee und das mit Backstolz vermischte Mehl leicht unter den Eigelbcreme ziehen (nicht rühren), in gefetteter und mit Papier ausgelegter Springform (26 cm Durchmesser) 35 Minuten backen.

Creme: Puddingpulver und Zucker mit etwas Milch anrühren, restliche Milch zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver unter Rühren hinzugeben und wieder aufkochen. Pudding während des Erkaltens rühren, damit sich keine Haut bildet, Butter schaumig rühren Pudding handwarm löffelweise unterziehen.

Haferflocken mit Fett anrösten, später Zucker zufügen und bis zur gewünschten Farbe bräunen. Im erkalteten Zustand zum Randeinkrümeln verwenden.

Boden mindestens 12 Stunden vorher backen, 2 mal aufschneiden, 1 x mit Marmelade, 1 x mit Buttercreme füllen, Rand und Oberseite mit Buttercreme dünn bestreichen, mit der restlichen Creme garnieren.

KRANZKUCHEN

Teig: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 75 g Fett, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1/8 l Flüssigkeit, 1 Päckchen Backstolz.

Zubereitung: Mehl und Backstolz werden gemischt und gesiebt und mit den anderen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verarbeitet. Der Teig wird 1/2 cm dick ausgerollt, mit Fett bestrichen und mit Zucker bestreut, zusammengerollt, auf einem Kuchenblech zu einem Kranz geformt, die Oberfläche leicht eingeschnitten und bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten gebacken.

Der Kranzkuchen wird noch heiß glasiert oder mit Staubzucker besiebt.

Glasur: Puderzucker mit heißem Wasser und einigen Tropfen Rotplombe Rum-Aroma glattrühren.

TEEGEBÄCK

65—125 g Zucker, 65—125 g Fett, 250 g Mehl, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1/2 Päckchen Backstolz.

Zubereitung: 250 g Mehl werden gesiebt, mit 1/4 Päckchen Backstolz vermischt und zu einem Kranz geformt. In die Mitte gibt man den Zucker und das Fett, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker und verarbeitet dieses mit etwas Milch zu einem mittelfesten Teig. Nach dem Ausrollen sticht man kleine Formen aus und bäckt dieselben bei mittlerer Hitze hellgelb.

OBSTTORTE

Zutaten: 200 g Mehl, 1/2 Päckchen Backstolz, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe-Vanillinzucker, 50 g Butter, 4 bis 6 Eßlöffel Milch.
Zubereitung: Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt, gesiebt und zu einem Kranz geformt. In die Mitte gibt man Ei, Zucker, Vanillinzucker und die Milch und verarbeitet alles mit Hilfe einer Gabel und etwas Mehl zu einem dicken Brei. Darauf wird die Butter in Stückchen geschnitten, dazugegeben und mittels der Gabel und dem restlichen Mehl verarbeitet, bis keine Butterstückchen mehr sichtbar sind. Den Teig rollt man aus, belegt damit den Boden einer Springform und bäckt ihn bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten.
Der Boden wird mit gekochtem, gut abgetropftem Obst (Kirschen, Erdbeeren, Stachelbeeren usw.) belegt. Als Guß verwendet man den mit Puddingpulver gedickten Saft.

WEISSE ZUCKERPLÄTZCHEN

200 g Mehl, 1 Teelöffel Backstolz, 2 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker.
Zubereitung: Die Eier werden mit dem Zucker und dem Vanillin-Zucker solange geschlagen, bis eine dicke, cremeartige Masse entstanden ist. Dann fügt man löffelweise das mit dem Backstolz gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Der Teig wird mit 2 Teelöffeln in kleine Häufchen auf ein gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech gesetzt. Die Plätzchen müssen dann am besten 24 Stunden, zum mindesten aber über Nacht stehen bleiben, damit sie sich setzen und ein Häubchen bilden. Man bäckt sie am nächsten Tage bei schwacher Hitze ungefähr 30 Minuten.

SPEKULATIUS

Zutaten: 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backstolz, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe-Vanillinzucker, 1 Ei, 100 g Margarine, 2 bis 3 Eßlöffel Milch.
Zubereitung: Man rührt Zucker, Ei und Milch zu einer glatten Masse und fügt die in Stückchen geschnittene Butter hinzu. Das mit Backstolz gemischte Mehl gibt man darunter und verarbeitet alles zu einem festen Teig. Nach dem Ausrollen sticht man kleine Formen aus, die man bei mittlerer Hitze 15 Minuten bäckt.

GEWÜRZKUCHEN

Zutaten: 200 g Sirup, 150 g Zucker, 100 g Butter, 1/4 Liter Kaffee, 500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 1 Teelöffel Pfefferkuchengewürz.
Zubereitung: Der Sirup wird mit der zerlassenen Butter und der Flüssigkeit verrührt. Nach und nach gibt man den Zucker, das Pfefferkuchengewürz und zum Schluß das mit dem Backstolz vermischte Mehl hinzu. Den dickflüssigen Teig gibt man auf ein Backblech und bäckt bei mittlerer Hitze 30 Minuten. Nach dem Erkalten bestreicht man den Kuchen mit Zuckerglasur und bestreut ihn sofort mit bunten Streuseln.

HONIGKUCHEN

Zutaten: 500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 200 g Zucker, 200 g Honig, 50 g Fett, 2 Eier, 1/8 l Milch, etwas gestoßene Nelken und Zimt und nach Möglichkeit 100 g gehackte Mandeln.
Zubereitung: Den Honig läßt man mit dem Fett, Zucker und den Gewürzen aufkochen, dann gibt man die Milch, die Eier und die Mandeln hinzu. Nachdem die Masse erkaltet ist, rührt man das mit dem Backstolz gemischte Mehl darunter und verarbeitet alles zu einem glatten Teig, sodaß er schwer vom Löffel fließt, füllt ihn in eine gefettete Kastenform und bäckt ihn eine Stunde bei mittlerer Hitze.

HÖRNCHEN

375 g Mehl, 115 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Ei, 2 gehäufte Teelöffel Backstolz, 1/2 Fläschchen Rotplombe Mandel-Aroma, 75 g Butter.
Zubereitung: Das Mehl wird gesiebt, mit dem Backstolz gemischt und zu einem Kranz geformt. In die Mitte gibt man Zucker, Rotplombe Vanillin-Zukker, Rotplombe Mandel-Aroma, Ei und Milch und verarbeitet alles mit etwas Mehl zu einem flüssigen Teig. Die Butter wird in Stückchen geschnitten und mit dem übrigen Mehl zu einem festen Teig verarbeitet. Dieser wird dünn ausgerollt, in breite Streifen geschnitten, aus denen man Dreiecke rädert. Auf jedes Dreieck gibt man etwas Marmelade, rollt den Teig zusammen und formt Hörnchen. Sie werden auf einem gefetteten Blech 30 Minuten bei starker Hitze gebacken.

Alle Rezepte sind in unserer Versuchs-Küche sorgfältig ausprobiert

STREUSELKUCHEN

Teig: 375 g Mehl, 3/4 Päckchen Backstolz, 125 g Zucker, 1 Ei, 50 g Butter, etwas Milch.
Streusel: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 100 g Butter.
Zubereitung des Teiges: Mehl und Backstolz werden gemischt, gesiebt und zu einem Kranz geformt, in die Mitte gibt man Zucker, Ei, Butter und etwas Milch und verarbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig, der gleichmäßig auf einem gefetteten Blech ausgerollt wird.
Zubereitung der Streusel: Mehl, Zucker und Rotplombe Vanillin-Zucker werden miteinander vermischt, die Butter wird zerlassen und etwas abgekühlt zu dem Gemisch gegeben. Zerkrümelt verteilt man die Streusel gleichmäßig auf den mit Wasser bestrichenen Teig und bäckt den Kuchen bei starker Hitze ca. 30 Minuten.

BISKUITROLLE

Teig: 2—3 Eier, 80 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillepudding, 50 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel Backstolz.
Füllung: 150 g Marmelade.
Zubereitung: Eigelb, Zucker und Vanillinzucker werden mit Hilfe einer Rute schaumig geschlagen. Unter die Eimasse zieht man den steif geschlagenen Schnee, vermengt mit dem Puddingpulver und dem Mehl und unterzieht zum Schluß die zerlassene, aber wieder etwas abgekühlte Butter. Man gießt den Teig auf ein gefettetes und mit Butterbrotpapier belegtes Blech und bäckt 15—20 Minuten bei mäßiger Hitze. Nach dem Backen wird das Biskuit auf ein Brett gestürzt, das Papier vorsichtig abgelöst, die abgelöste Fläche mit Marmelade bestrichen und das ganze Biskuit schnell und fest, solange es noch warm ist, zusammengerollt und in Papier eingeschlagen. Nach dem Erkalten wird die Rolle noch mit Puderzucker bestreut.

MÜRBETEIG (FRUCHTBÖDEN)

500 g Mehl, 125 g Zucker, 100 g Fett, ca. 1/4 l Wasser, 1/2 Päckchen Backstolz.
Zubereitung: Mehl und Backpulver werden gesiebt und zu einem Kranz geformt, in die Mitte gibt man Fett und Zucker und verarbeitet das Ganze zu einem mittelfesten Teig, formt kleine Fruchtböden und bäckt sie bei mittlerer Hitze hellgelb. Nach dem Erkalten belegt man die Böden mit Obst und übergießt sie mit gedicktem Saft.

RÜHRKUCHEN AUF BLECH

500 g Mehl, 200 g Zucker, 100 g Fett, 1 Ei, 3/8 l Milch, 1 Päckchen Backstolz.
Zubereitung: Das Fett rührt man schaumig und gibt dann das Ei und den Zucker hinzu. Das Mehl wird gesiebt, mit dem Backpulver vermischt und nach und nach mit der Milch zu einem Rührkuchenteig verarbeitet. Man streicht den Teig auf ein Blech, bäckt ihn bei mittlerer Hitze und füllt ihn nach dem Erkalten mit Marmelade.

ROSENTORTE

500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 180 g Zucker, 100 g Fett, etwas Milch, Marmelade zum Bestreichen.
Zubereitung: Aus dem gesiebten, mit Backpulver gemischten Mehl, dem Zucker, dem Fett und der Milch bereitet man einen mittelfesten Teig. Einen kleinen Teil des Teiges rollt man dünn aus und belegt damit den Boden einer Springform. Den anderen Teig rollt man ebenfalls dünn aus und bestreicht mit Marmelade. Dann schneidet man schmale Streifen, rollt sie zusammen und setzt sie nebeneinander auf den Tortenboden. Bei guter Hitze bäckt man 30 Minuten und bestreut nach dem Erkalten mit Puderzucker.

RÜHRKUCHEN

500 g Mehl, 125 g Fett, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Backstolz, 3/8 l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker.
Zubereitung: Butter oder Margarine wird schaumig gerührt. Dann gibt man nach und nach Zucker, Rotplombe Vanillin-Zucker und das Ei hinzu. Das Mehl wird mit dem Backstolz gemischt und gesiebt und abwechselnd mit der Milch verrührt. Darauf füllt man den Teig in eine Kastenform und bäckt 45 Minuten bei mittlerer Hitze.

Wenn Gäste unerwartet kommen,

DANN GEBEN NACHSTEHENDE REZEPTE ANREGUNGEN FÜR DIE SCHNELLE ZUBEREITUNG VON SPEISEN UND GEBÄCK

MOHNTORTE

Zum Teig: 200 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 1 Ei, 100 g Zucker, 50 g Butter, etwas Milch.
Zur Füllung: 200 g Mohn, 75 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Grieß-Flammeri Mandel-Geschmack, 1 Teelöffel Rotplombe Zitrone-Aroma, reichlich ½ l Milch.
Zubereitung: Ei, Butter und Zucker rührt man schaumig und gibt nach und nach das mit dem Backstolz gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles mit der Milch zu einem festen Teig. Mit zwei Dritteln der Teigmasse wird der Boden einer Springform belegt, von dem restlichen Teig formt man bleistiftdicke Rollen, die man dann gitterförmig auf den Mohnbrei legt.
Zubereitung der Füllung: Aus der Milch, dem Zucker und dem Grieß-Flammeri kocht man einen Pudding, rührt den gemahlenen — am besten vorher zwei- bis dreimal gebrühten — Mohn und das Zitrone-Aroma darunter. Vor dem Bestreichen muß die Füllung erkaltet sein.

BISKUITSCHNITTEN

250 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 100 g Butter, 1 Ei, 80 g Zucker, etwas Marmelade, etwas Puderzucker für Zuckerguß.
Zubereitung: Ei, Butter und Zucker schaumig rühren und mit dem Mehl, dem Backstolz und etwas Milch zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Das Backblech wird mit Butterbrotpapier belegt, eingefettet und mit dem Teig bestrichen. Bei guter Hitze bäckt man ca. 10 Minuten. Nach dem Erkalten zieht man das Papier ab, teilt in zwei Hälften, bestreicht die eine mit Marmelade und legt die andere darüber, schneidet in 4 x 4 cm große Stücke und überzieht mit Zuckerguß.

WAFFELN

250 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 1—2 Eier, 50 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 100 g Butter, ¼ l Milch, 1 Fläschchen Rotplombe Rum-Aroma.
Zubereitung: Man rührt die Butter, Eier und Zucker schaumig und gibt unter ständigem Rühren das mit dem Backstolz gesiebte Mehl und die Milch hinzu. Dann fügt man den Rotplombe Vanillin-Zucker und Rotplombe Rum-Aroma bei und bäckt in einem heißen Waffeleisen. Die fertigen Waffeln bestreut man mit Zucker oder bestreicht man mit Marmelade.

KRÜMELTORTE

500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 200 g Zucker, 200 g Butter, 1 Teelöffel Rotplombe Mandel-Aroma, 4 Eßlöffel Milch, 250 g Marmelade.
Zubereitung: Aus Mehl, Backstolz, Zucker, Rotplombe Mandel-Aroma, Milch und der in Stückchen geschnittenen Butter bereitet man einen Krümelteig. In eine Springform gibt man die Hälfte des Teiges, drückt etwas fest, bestreicht mit Marmelade und gibt den Rest des Teiges darauf. Bei mittlerer Hitze bäckt man 30—40 Minuten.

APFELSTRUDEL

Zum Teig: 200 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 1 Ei, 50 g Butter, etwas Salz.
Zur Füllung: 2 Pfund Äpfel, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 50 g Butter.
Zubereitung: Das Mehl wird mit dem Backpulver gemischt und gesiebt und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Ei und Salz und verrührt mit etwas Wasser zu einer glatten Masse. Die in Stückchen geschnittene Butter gibt man hinzu und knetet einen festen Teig. Dann rollt man den Teig rechteckig und dünn aus, bestreicht mit zerlassener Butter und gibt die geschälten und gehobelten Äpfel darauf. Den Teig rollt man zusammen, gibt ihn auf ein gefettetes Blech und bäckt 20 Minuten bei mittlerer Hitze. Noch warm bestreicht man den Strudel mit Zuckerguß und trägt ihn, in Scheiben geschnitten, auf.

QUARKSPEISE

1 Päckchen Rotplombe Sahne-Puddingpulver, 1 Ei, ½ l Milch, 250 g Speisequark, 2 Eßlöffel Milch, ½ Fläschchen Rotplombe Vanille-Aroma, 250 g Obst, 3 gehäufte Eßlöffel Zucker.
Zubereitung: Man kocht den Sahne-Pudding nach Vorschrift und fügt das Eigelb hinzu. Der Quark wird durch ein Haarsieb gestrichen, mit zwei Eßlöffeln Milch und dem Vanille-Aroma glatt gerührt und dem erkalteten Pudding zugesetzt. Zuletzt wird der steifgeschlagene Eischnee darunter gerührt. Man belegt den Boden einer Glasschüssel mit Obst, gibt die Creme darüber und verziert die Speise obenauf mit dem restlichen Obst.

WARMER FRUCHT-PUDDING

½ l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Vanille-Puddingpulver, 150 g Zucker, 1 Ei, 500 g geschmortes oder eingekochtes Obst.
Zubereitung: Man kocht den Pudding nach Vorschrift, rührt das Eigelb und das Obst darunter und füllt noch warm in kleine Glasschälchen. Das Eiweiß schlägt man mit einer Tasse Obstsaft und einer Tasse Zucker zu Schaum, den man dann zu dem Pudding in die Schälchen gibt.

ÄPFEL-BROT-AUFLAUF

750 g altes Brot, 1 Päckchen Backstolz, 750 g Äpfel, 2 Eier, 350 g Zucker, reichlich ½ l Milch, etwas Butter.
Zubereitung: Das Brot wird gerieben, mit dem Zucker, dem Backstolz, einem Ei und der Milch gut verrührt. Die Äpfel werden geschält und in Scheiben geschnitten. In eine Jenaer Glasform gibt man schichtweise die Brotmasse und die Äpfel. Als erste und letzte Schicht nimmt man von dem Brotteig. Das zweite Ei verrührt man mit 2 Eßlöffel Milch und bestreicht damit die oberste Schicht und setzt noch Butterflöckchen darauf. Bei mittlerer Hitze bäckt man 1 Stunde. Die Speise wird mit Vanille-Soße gereicht und warm gegessen.

Backstolz läßt sich vielseitig verwenden

Anstelle der beliebten Hefen-Klöße kann man auch Backpulver-Klöße machen, wobei Backstolz gute Dienste leistet. Man rechnet auf 500 g Mehl 1 Päckchen Backstolz.
Eierkuchen werden lockerer, wenn man etwas Backstolz zugibt. Bei 250 g Mehl etwa 2 gestrichene Teelöffel voll Backstolz. Auch Omeletts, Plinsen, Quarkkeulchen und Kartoffelpuffer werden feiner durch Zugabe von etwas Backstolz.

Versuchen Sie es einmal!

Einige Rezepte für wohlschmeckende -nahrhafte-erfrischende Süßspeisen

Rotplombe Pudding-Pulver

ist unentbehrlich im Haushalt

Es dient nicht nur zur Bereitung von köstlichen Puddingen, sondern es ist auch zu **Tortenfüllungen,** zum **Garnieren,** als **Guß für Obsttorten,** für **Aufläufe, süße Suppen** und **Kaltschalen** zu verwenden.
Besonders geeignet dafür sind Vitasin-Puddingpulver, Puddingpulver-Sahne- und Vanille-Geschmack. In den Rezepten: Kompott-Auflauf, Vanille-Äpfel, Vanille-Creme und Tutti-Frutti sind einige Anregungen für die Verwendbarkeit gegeben.

KOMPOTT-AUFLAUF

6 Zwiebäcke, 1/4 l entrahmte Frischmilch, 4—5 Tropfen Rotplombe Rum-Aroma, 500 g gemischtes Kompott, 1/2 l entrahmte Frischmilch, 1 Päckchen Rotplombe Vanille-Puddingpulver, 50 g Zucker, 1 Ei und 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker.
Zubereitung: Die Zwiebäcke werden in heißer mit Rotplombe Rum-Aroma vermischter Milch gut eingeweicht. Das Kompott wird in eine gefettete Auflaufform gegeben, und die gut durchweichten Zwiebäcke darübergelegt. Man bereitet den Vanille-Pudding nach Vorschrift, rührt das Eigelb darunter und gibt ihn auf die Zwiebäcke. Das Eiweiß wird mit dem Vanillin-Zucker zu Schnee geschlagen und gleichmäßig über den Pudding gestrichen. Der Auflauf wird überbacken.

VANILLE-ÄPFEL

2 Pfund Äpfel, 1/4 l Wasser, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, etwas Zimt, 1 Päckchen Rotplombe Vanille-Puddingpulver, 3/4 l Milch, 50 g Zucker.
Zubereitung: Man schält die Äpfel, sticht das Kerngehäuse aus, so daß die Äpfel ganz bleiben, schmort sie in 1/4 l Wasser, dem 2 Eßlöffel Zucker und 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker zugesetzt sind, weich, läßt sie abtropfen und gibt sie in eine Glasschale.
Aus dem Vanille-Puddingpulver bereitet man nach Vorschrift eine Creme, indem man statt 1/2 l Milch 3/4 l nimmt, schlägt die Creme, bis sie erkaltet ist und gibt sie über die Äpfel.

TUTTI-FRUTTI

1/2 l Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Ei, eingemachtes oder frisches Obst. (Abgetropfte Früchte.)
Zubereitung: Aus Milch, Zucker und dem Vanille-Puddingpulver kocht man nach Vorschrift einen Pudding, gibt das Eigelb und den geschlagenen Schnee darunter, dann füllt man die Speise abwechselnd mit dem verschiedenen Obst schichtweise in eine Glasschüssel und garniert mit Früchten.

SCHOKOLADEN-PUDDING

MIT FÜLLUNG

1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver 1/2 l Milch, 75 g Zucker.
Zutaten zur Füllung: 50 g Zwieback oder Kuchen, 1 Fläschchen Rotplombe Rum-Aroma.
Zubereitung der Füllung: Die Zwiebäcke werden fein gerieben und mit dem Rum-Aroma gut vermischt.
Zubereitung des Puddings: Man kocht den Rotplombe Schokoladen-Pudding nach Vorschrift, gießt eine dünne Schicht in eine vorher mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gibt dann einen Teil der Füllung und weiter abwechselnd Pudding und Füllung, bis beides aufgebraucht ist, hinzu. Nach dem Erkalten stürzt man die Speise und reicht sie mit Rotplombe Vanille-Soße.

FRUCHTCREME

MIT EIERSCHNEE

3/4 l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Sahnegeschmack, 50 g Zucker, 2 Eier, 500 g Beeren je nach der Jahreszeit.
Zubereitung: Das Puddingpulver anrühren und mit der Milch zum Kochen bringen. Das Ganze schmeckt man mit dem Zucker ab, mischt das Eigelb unter die erkaltete Masse und füllt sie in Glasschalen. Die gezuckerten Beeren gibt man darauf. Das Eiweiß schlägt man mit wenig Wasser zu steifem Schnee und gibt es auf die Beeren.

*

An **GELATINE** fehlt es oftmals im Haushalt da kann man sich gut mit *Rotplombe-Götterspeise* helfen. Z. B. als Guß für Fruchtkuchen, für Wein- und Cremespeisen, zum Dicken für Fruchtsäfte und für Beerensülze.

AUFLÄUFE, süße Soßen, Eierschnee, Cremes, Zucker-Glasuren, sowie Backwerk süßt man vorteilhaft mit

Rotplombe-Vanillinzucker

Rotplombe-Vitasin

PUDDING

BESONDERS NAHRHAFT ALS VOLLWERTIGE MAHLZEIT FÜR KINDER

Man braucht dazu: 1 Päckchen Rotplombe Vitasin-Puddingpulver, 1/2 l Milch (möglichst Vollmilch), 50 g Zucker, 25 g Butter und gegebenenfalls auch 1 Ei.
Nachdem man den Pudding nach Vorschrift bereitet hat und derselbe etwas abgekühlt ist, rührt man das walnußgroße Stück Butter (ca. 25 g) darunter. Den fertigen Pudding gießt man hierauf in eine vorher mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Nach 2—3 Stunden ist der Pudding fest geworden und läßt sich stürzen. Will man den Pudding noch besonders verfeinern und den Nährwert erhöhen, so rührt man unmittelbar nach dem Kochen noch 1—2 Eigelb darunter. Das Eiweiß zu Schnee geschlagen, wird zuletzt vorsichtig daruntergezogen.
Man reicht zu diesem Vitasin-Puddingpulver einen Fruchtsaft oder eine Soße aus Rotplombe Soßenpulver-Himbeer-Geschmack.

BIRNEN-FLAMMERI

500 g Birnen, 50 g Zucker, 1/2 Fläschchen Rotplombe Zitronen-Aroma, 1 Päckchen Rotplombe Grieß-Flammeri Sahne- oder Mandelgeschmack, 3 Eßlöffel Marmelade.
Zubereitung: Die geschälten, in Spalten geschnittenen Birnen dünstet man mit Zucker, etwas Wasser und dem Rotplombe Zitronen-Aroma gar, doch müssen sie ganz bleiben. Nun gießt man den Saft ab und ergänzt ihn durch Beigabe von Süßmost, sowie 3 Eßlöffel Marmelade auf 1/2 l. Den Grieß-Flammeri rührt man mit kalter Milch oder Wasser glatt, gibt ihn in den heißen Saft und läßt einige Minuten aufkochen. In eine kalt ausgespülte Form oder Schüssel schichtet man die Flammerimasse abwechselnd mit den Birnen, läßt erkalten und stürzt.

STACHELBEER-CREME

375 g Obst, 1/2 l Wasser, 80 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Rotplombe Sahne-Puddingpulver.
Zubereitung: Das Obst wird mit 1/2 l Wasser und 80 g Zucker weichgekocht. In die kochende Masse wird das mit 6 Eßlöffeln Wasser angerührte Puddingpulver eingequirlt. Man läßt 3 Minuten weiterkochen, rührt schließlich das Eigelb und das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter. Man schüttet die Creme in eine Glasschüssel und läßt sie erkalten. Die Speise kann auch mit Vanille-Soße, hergestellt aus Vanille-Soßenpulver Rotplombe-Qualität, gereicht werden.
Anstelle von Stachelbeeren kann auch Rhabarber genommen werden.

ÄPFEL IN GELEE

6 mittelgroße Äpfel, 1/4 l Wasser, 1/4 l Fruchtwein, 1 Fläschchen Rotplombe Rum-Aroma, 1 Päckchen Rotplombe Götterspeise, 100 g Zucker.
Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und im kochenden Wasser mit 1 Fläschchen Rotplombe Rum-Aroma gar gedünstet. Dann nimmt man sie heraus, setzt sie in Gläser, bereitet nach Vorschrift die Götterspeise, indem man das Wasser, in welchem die Äpfel gedünstet wurden, mit der zu 1/4 l fehlenden Menge Wasser zum Kochen bringt, den Fruchtwein dazugibt, bis zum beginnenden Sieden erhitzt, darin die Götterspeise auflöst und erkaltet über die Äpfel gießt. Man läßt erstarren und reicht mit Rotplombe Vanille-Soße.

VANILLE-CREME

1/2 l Milch, 75 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Rotplombe Vanille-Puddingpulver, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker.
Zubereitung: Das Eigelb wird mit dem Zucker und dem Rotplombe Vanillin-Zucker in einem Emailletopf schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach das mit 6 Eßlöffeln kalten Wassers angerührte Puddingpulver hinzu. Zuletzt gießt man die Milch zu und bringt das Ganze unter fortwährendem Rühren zum Kochen. Wenn die Masse abgekühlt ist, gibt man das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß darunter. Die fertige Vanille-Creme gibt man in eine Glasschüssel und läßt sie erkalten.

ROTE SCHAUMSPEISE

1/2 l Wasser oder 1/4 l Fruchtsaft und 1/4 l Wasser, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rote Grütze Rotplombe-Qualität, 1 Eiweiß, 2 Eßlöffel Zucker zum Eischnee.
Zubereitung: Man kocht nach Vorschrift die Rote Grütze und läßt die Speise unter Umrühren abkühlen. Dann gibt man das mit 2 Eßlöffeln Zucker geschlagene Eiweiß darunter und füllt die Speise in eine Glasschale.

Der Fünfjahrplan ist der Weg zum Frieden, Aufbau und Wohlstand

Rotplombe Aromen

sind nicht nur für die Hausbäckerei bestimmt, sie verfeinern auch den Geschmack von **Puddingen** und **Süßspeisen** aller Art; bei **Aufläufen, Kompotten, Eis-** und **Schaumspeisen, Cremes, Zucker-Glasuren,** sind sie gut zu verwenden. Bei der Selbstanfertigung von Pralinen sind sie ebenfalls unentbehrlich.

Liebe Hausfrau!

Gewiß sind Sie schon längst eine Freundin der vorzüglichen Backaromen aus Erfurt, von denen Sie sich überzeugt haben, daß sie vollaromatisch und ergiebig sind. Sie wissen also bereits aus Erfahrung, wie herrlich der Kuchen duftet, wenn **Rotplombe Backaromen** verwendet wurden und wie fein und naturgetreu der Geschmack des gewählten Fruchtaromas ist.
Es wird Sie deshalb nicht langweilen, wenn wir uns mit diesen Zeilen an diejenigen Verbraucherinnen wenden, die die **Rotplombe Backaromen** noch nicht kennen, bzw. versucht haben. Ihnen wollen wir helfen und raten, damit auch ihre Freude beim Backen vollkommen wird.
Obst und Beerenfrüchte, frisch oder eingemacht, spielen bei der Hausbäckerei eine wichtige Rolle, aber der Vorrat reicht wohl nie über das ganze Jahr. Deshalb sind die Backaromen notwendige, unentbehrliche Hilfsmittel beim Kuchenbacken.
Um unsere Abnehmer vor Verwechslung zu schützen, bringen wir unsere Backaromen, die in Fläschchen von 2,5 — 10 — 30 und 50 g zu haben sind, mit dem **Rotplombe-Etikett** in den Handel, und wir empfehlen allen Hausfrauen beim Einkauf besonders auf dieses Gütezeichen zu achten. Dann haben sie die Gewähr für ein gutes Gelingen.

KROKANT-KUGELN

150 g Haferflocken, 125 g Zucker, 30 g Butter, 1 Teelöffel Rotplombe Mandel-Aroma, 2–4 Eßlöffel Wasser.
Zubereitung: Die Haferflocken mit 2 Eßlöffel Zucker rösten, mit einem Nudelholz zerkleinern, die zerlassene Butter und die anderen Zutaten dazugeben, gut vermengen und Kugeln formen.

PRALINEN-REZEPT

250 g Puderzucker, 1 Päckchen Rotplombe Rum- oder Arrak-Puddingpulver, 20 g Butter, etwas Milch.
Zubereitung: Den gesiebten Puderzucker mit dem Puddingpulver bringt man kranzartig in eine Schüssel und gibt in die Mitte etwas Milch, die zerlassene Butter und das Aroma. Das Ganze verrührt man unter vorsichtiger Zugabe von weiterer Milch. Die Masse muß dick bleiben. Man formt Pralinen daraus und läßt sie über Nacht trocknen.

*

Kleinkinder gedeihen gut, wenn man ihnen Maisan gibt

Dank seines Reichtums an Aufbaustoffen leistet es bei der Säuglings- und Kleinkinderernährung hervorragende, unentbehrliche Dienste. Unsere Packungen enthalten 250 g und tragen das Rotplombe-Gütezeichen.

Auch Rotplombe SÄUGLINGSKOST UND KINDERNAHRUNG

gewährleisten gute Erfolge. Bei diesen neuen Präparaten sind die wertvollen Inhaltsstoffe des Weizenkorns soweit aufgeschlossen, daß sie vom kindlichen Organismus gut verdaut werden können.
Herstellung unter fachärztlicher Kontrolle. Hygienische vollautomatische Abfüllung in Packungen zu 250 g.

Wir helfen mit, das bessere Leben zu schaffen

und gehen dabei den konsumgenossenschaftlichen Weg, der als der kürzeste und billigste zwischen Herstellungsbetrieb und dem Verbraucher gleichzeitig eine Mitarbeit der Mitglieder ermöglicht. Wir lernen dadurch Anregungen und Wünsche aus dem großen Kreise der Hausfrauen unmittelbar kennen und können deshalb unsere Fabrikation ganz auf die Belange der Verbraucherschaft abstellen.
Durch die einleitenden Maßnahmen der Regierung zum Fünfjahrplan ist uns schon seit Beginn desselben das folgende Fabrikationsprogramm möglich:

Backstolz	das zuverlässige Backpulver in friedensmäßiger Qualität
Hirschhornsalz	feinster Backsalmiak für Flachgebäck in Glasröhrchen zu 20 g
Pottasche	Trieb für Pfefferkuchen in Glasröhrchen zu 25 g
Vanillinzucker	zum Verfeinern von Gebäck und Süßspeisen
Backaromen	in naturgetreuen Geschmacksarten, besonders ergiebig, in Fläschchen zu 2½, 10, 30 und 50 g Inhalt. Geschmacksarten: Apfelsine, Arrak, Bittermandel, Butter, Rum, Vanille und Zitrone

UNSER PUDDINGPULVER-SORTIMENT UMFASST:

Feinkost-Puddingpulver
Vanille-Puddingpulver mit Trüffelstreuseln
Puddingpulver zur Herstellung von Schokoladen-Pudding
Puddingpulver mit Arrak-, Punsch- oder Rumgeschmack

Puddingpulver, extrafein
Nouseta-Puddingpulver
Sahne- Puddingpulver
Vitasin- Puddingpulver

Puddingpulver mit Fruchtgeschmack
Aprikose-, Erdbeer-, Himbeer-, Mandel- u. Vanillegeschmack

Grießflammeri	in verschiedenen Geschmacksarten	
Rote Grütze Grieß	Himbeergeschmack, Kirschgeschmack	Nicht mit Milch, nur mit Wasser zu bereiten
Götterspeise	in verschiedenen Geschmacksarten	
Früchtli-Puddingpulver	in verschiedenen Geschmacksarten	
Soßenpulver	Himbeer-, Mandelkern- und Vanillegeschmack	

SONDERPRODUKTION VON

Säuglingskost · Kindernahrung (Herstellung unter fachärztlicher Kontrolle)
Hygienische vollautomatische Abfüllung in Packungen zu 250 g Inhalt

Maisan feinster entölter Maisstärkepuder in Packungen zu 250 g Inhalt