

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

KOKOS-TORTE (Titelseite)

Teig: 200 g ...Sonja", 200 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 4 Eier, 1 Päckchen Rotplombe Backstolz, 2 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Sanne-Geschmack, 400 g Mehl, 8 Eßlöffel Milch. Dunkle Krem: ½ I Milch, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Schokolade, 50 g Zucker, 250 g ...Mohrle", 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Butter, 50 g Kokosraspel. Helle Krem: 50 g ...Sahna", 40 g Staubzucker, 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Kokos. Verzierung: buntes Konfekt, 50 g gehackte Nüsse.

Für den Teig die Margarine schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Salz und die gequirlten Eier zufügen. Das mit Backstolz und Puddingpulver vermischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterarbeiten. Den schwerreißenden Teig in eine gefettete, ausgebröselte Springform füllen und bei Mittelhitze 50 bis 60 Minuten backen. Für die dunkle Krem aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Vorschrift einen Pudding kochen. Unter die mit dem Butteraroma sahnig gerührte "Mohrle" diesen völlig erkalteten Pudding schlagen und die Hälfte der Krem mit den Kokosraspeln vermischen. Für die helle Krem zur schaumigen Margarine den Staubzucker rühren und mit Kokosaroma abschmecken. Die Torte quer durchschneiden, mit der Kokoskrem füllen, mit der Schokoladenkrem überziehen. Mit der hellen Krem in gleichmäßigen Abständen Verzierungen auf die Torte spritzen und jeweils in der Mitte mit buntem Zuckerkonfekt belegen. Den Rand der Torte mit gehackten Nüssen bewerfen.

ROTE GRUTZE FUR FEINSCHMECKER (Titelseite)

1 Päckchen Rotplombe Rote Grütze Grieß Himbeer-Geschmack, 20 g Mandeln; – 1 Päckchen Rotplombe Soßenpulver Vanille-Geschmack, 2 Gläschen Eierlikör.

Aus der Roten Grütze nach Vorschrift eine Speise kochen, vom Feuer nehmen, 10 g gewiegte Mandeln unterrühren und in eine kaltausgespülte Form füllen. Nach dem Erkalten stürzen und obenauf mit den restlichen gestiftelten Mandeln bestreuen. Aus dem Soßenpulver nach Vorschrift eine Tunke bereiten, mit Eierlikör verfeinern und zur Roten Grütze reichen.

OMELETT (Rückseite)

2 Eier, 1 Eßlöffel Rotplombe Puddingpulver Sahne-Geschmack, 1 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz; - Öl oder "Marina". Die Eigelb schaumig rühren, das Puddingpulver und die Milch zugeben. Zuletzt den mit 1 Prise Salz steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. Den Teig in eine Pfanne mit erhitztem Bratfett geben und auf einer Seite goldgelb backen. Mit Kompott oder Konfitüre oder auch mit Gemüse gefüllt auftragen.







Links: Die süßen Fruchtknödel mit einer Vanilletunke sind sättigend und wohlschmeckend zugleich

Unten: Der Reisauflauf kommt eben aus dem Ofen und wird mit Fruchtsaft oder Dünstobstaufgetragen



Links: Die Weinspeise kann wie hier mit Weinbeeren und einem Schlagsahnetupf verziert werden

Rechts: Zweimal leckerer erfrischender Nachtisch: Joghurtschälchen und nett verziertes Zitronenkrem







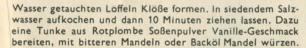
Freuen wir uns nicht alle sehr über jeden Selbstbedienungsladen, der eröffnet wird? Wie appetitlich die Waren dort angeboten werden! Bei
Ihren Einkäufen werden Sie beobachten können, daß das Angebot an Rotplombe-Erzeugnissen
besonders reichhaltig ist.
Die Verwendungsmöglichkeit dafür ist groß, das sehen Sie schon an den
Rezenten dieses Hettes.

ZITRONEN- ODER APFELSINENKREM

 V_2 I Milch, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 60 g Zucker, 2 Eier, 1 Zitrone, 1 Prise Salz. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Vorschrift einen Pudding bereiten, mit den Eigelb verrühren und den Saft der Zitrone zufügen. Zuletzt die mit 1 Prise Salz steifgeschlagenen Eiweiß unterziehen, die Krem in eine Glasschüssel füllen und beliebig garnieren. Für Apfelsinenkrem anstelle der Zitrone 2 kleine Apfelsinen verwenden.

FRUCHTKNODEL

3/4 I Wasser, ½ Teelöffel Salz, 4 Päckchen Rotplombe Rote Grütze Grieß Himbeer-Geschmack, 75 g Grieß, 3 Eier, 60 g "Sonja", 200 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 5 Tropfen Rotplombe Backöl Mandel, 1 Teelöffel Rotplombe Backstolz, 250 g Kirschen oder Pflaumen; 1 Päckchen Rotplombe Soßenpulver Vanille-Geschmack, 2 geriebene bittere Mandeln oder Rotplombe Backöl Mandel. Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen, die mit dem Grieß vermischte Rote Grütze trocken einstreuen und unter Rühren so lange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst; noch warm mit 2 Eigelb vermischen. Die Margarine mit 1 Ei, 2 Eiweiß, Zucker, Vanillinzucker und Backöl schaumig rühren. Backstolz, nach und nach den Grießbrei und zuletzt die möglichst entsteinten Kirschen zufügen. Mit zwei in kaltes



JOGHURTSCHÄLCHEN

1/4 I Milch, 50 g Zucker, 1/2 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Himbeer-Geschmack, 1 Glas Joghurt, 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale oder 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Zitrone, 1/2 Paket Feinfrost-Himbeeren oder 1 kleines Glas abgetropfte Beeren.

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver nach Vorschrift einen Pudding bereiten. Etwas abgekühlt mit verquirltem Joghurt, Zitronenschale und Himbeeren vermischen. Die Speise in Schälchen füllen und mit Früchten und Gebäck garnieren.

REISAUFLAUF

1/2 | Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Orange-Geschmack, 60 g "Sonja", 2 Eier, abgeriebene Apfelsinenschale, 1 Suppenteller Milchreis (Rest), 1 Likörglas Weinbrand, 1 Prise Rotplombe Backstolz, 50 g Rosinen, 1 Prise Salz.

Aus Milch, 50 g Zucker und Puddingpulver nach Vorschrift einen Pudding bereiten. 50 g Margarine, den restlichen Zucker und Eigelb schaumig rühren, abgeriebene Apfelsinenschale, Milchreis, den etwas abgekühlten Pudding, Weinbrand, Backstolz und die vorbereiteten Rosinen zufügen. Die Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und zuletzt unterziehen. Die Masse in eine gefettete, ausgebröselte Auflaufform füllen, obenauf Margarineflöckchen setzen und im Ofen etwa 25 Minuten überbacken. Dazu schmecken Apfelsinen- oder Mandarinenspalten, die kurz in einer Zuckerlösung gedünstet wurden. Aber auch eine Apfelsinen- oder Vanilletunke, bereitet aus Rotplombe Soßenpulver, vervollständigt diesen Reisauflauf.

WEINSPEISE

 $\frac{1}{4}$ I Wasser, 65 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Tasse Rotwein, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Fruko Himbeer-Geschmack, 1 Ei, 2 Eßlöffel Rum, 1 Prise Salz.

Wasser und Zucker zum Kochen bringen, das in dem Rotwein angequirlte Puddingpulver zugeben und aufkochen lassen. Vom Feuer genommen mit dem Eigelb flott verrühren, den Rum zufügen. Dann das mit 1 Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß unterheben und die Speise nach Belieben mit Weinbeeren und einem Tupf Sahne verzieren. – Das Ei kann auch im ganzen unter diese feine Weinspeise geschlagen werden.







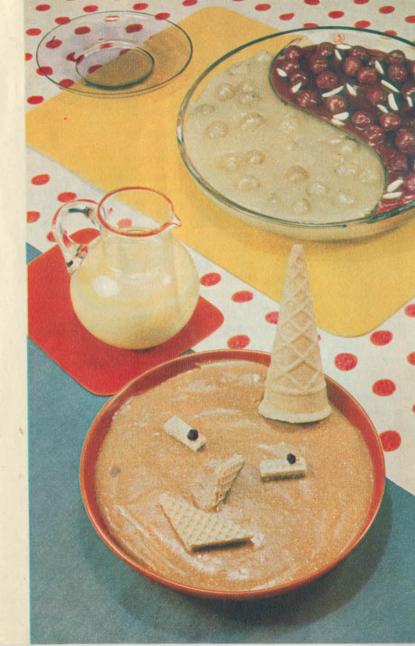


Links: Die Puddingtürmchen sind eine beliebte Süßspeise bei den vergnügten Kinderfestlichkeiten

Rechts: Eine feine Obstspeise lockt die kleinen Esser ebenso wie der lustig blinzelnde Karamelschaum

Unten: Eine Schokoladensuppe mit Grießnocken ist auch von der berufstätigen Mutti rasch einmal bereitet







Hier wird der Tag des
Kindes gefeiert! Sei es im
Kindergarten oder im Hof
einer Hausgemeinschaft immer gehört zum fröhlichen
Spiel auch eine leckere
Speise für die Süßschnäbel.
Was wäre da besser
geeignet als ein Pudding
aus der Rotplombe-Tüte?
Wie er sich für den
kindlichen Geschmack
besonders nett anrichten
läßt, zeigen die Vorschläge
dieser beiden Seiten.

SCHOKOLADENSUPPE MIT GRIESSNOCKEN

1 I Milch, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Schokolade, 70 g Zucker, 1 Prise Salz, 30 g, Mohrle". Nocken: ½ I Milch, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Zucker, 1 EBlöffel "Sonja", 75 g Grieß, 1 Ei, 1 Prise Backstolz, 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Kokos.

Aus Milch, Puddingpulver, Zucker und 1 Prise Salz eine Suppe kochen, zum Schluß "Mohrle"-Margarine zugeben. Für die Nocken die Milch mit Salz, Zucker und Margarine aufkochen, den Grieß einstreuen und so lange auf dem Feuer rühren, bis sich die Masse vom Topfe löst. Etwas abgekühlt Ei, Backstolz und Backaroma hinzufügen. Mit einem in kaltes Wasser getauchten Löffel Nocken abstechen und in siedendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten leise kochen lassen. Die Nocken in der Schokoladensuppe anrichten. – Wird diese Suppe mit Vanille-Puddingpulver und einem Stich Butter oder "Sahna" bereitet, schmeckt sie besonders gut, wenn anstelle von Grießnocken gedünstete Früchte eingelegt werden. Ein nährwertreiches und zugleich sehr beliebtes Gericht der Kinderernährung.

PUDDINGTURMCHEN

 $\frac{1}{2}$ I Milch, je $\frac{1}{2}$ Päckchen Rotplombe Puddingpulver Vanille-Geschmack und Schokolade, 50 g Zucker.

Mit je ${}^1\!\!/_4$ I Milch und 25 g Zucker nach Vorschrift einen Vanille- und einen Schokoladenpudding kochen. Nach Belieben

unter den dunklen Pudding noch 1 Eßlöffel gehackte Nüsse oder Mandeln mischen. Kaltausgespülte hohe Förmchen (Becher, Tassen o. ä.) abwechselnd mit hellem und dunklem Pudding füllen. Nach dem Erkalten stürzen und obenauf mit bunten Fähnchen verzieren. Nicht nur diese beiden Puddingsorten eignen sich zum schichtweisen Einfüllen, alle Farbunterschiede geben lecker aussehende Puddingtürmchen. Ist einmal nur Vanillepudding vorhanden, kann er mit dünnen Schichten Gelee oder Konfitüre abwechselnd eingefüllt werden. Wird der Pudding schichtweise in Gläser gefüllt, ist es nicht unbedingt nötig, ihn zu stürzen.

KARAMELSCHAUM

100 g Zucker, ¹/₈ l Wasser, 30 g "Sonja", ³/₈ l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Sahne- oder Vanille-Geschmack, 2 Eier, 1 Prise Salz.

70 g Zucker dunkelbraun rösten, dann mit heißem Wasser ablöschen. Hat sich alles gut aufgelöst, den restlichen Zucker, die Margarine sowie den größten Teil der Milch zufügen und zum Kochen bringen. Unter Rühren das in der restlichen Milch angequirlte Puddingpulver zugeben und mehrere Male aufwallen lassen. Vom Feuer genommen, mit den Eigelb flott verrühren. Zuletzt die mit 1 Prise Salz steifgeschlagenen Eiweiß unterheben und den Karamelschaum in eine Schüssel füllen. Mit Waffeln garnieren. – Der Karamelschaum gibt auch eine feine Füllung für festliche Kindertorten. Dann das Ei im ganzen flott unterschlagen, anstelle der "Sonja" 75 g "Sahna" unter die fertige Speise mischen und bis zum Erkalten rühren. Auch Zwiebäcke, die mit dieser Masse bestrichen werden, schmecken ausgezeichnet, sie lassen sich mit Obst verzieren.

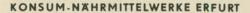
OBSTSPEISE

Grüner Pudding: 1 kleines Glas Stachelbeeren (½ I), 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, Zucker; roter Pudding: 1 kleines Glas Kirschen, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Mandel-Geschmack, Zucker.

Für beide Puddingarten die Früchte jeweils getrennt auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Aus dem Saft, der gegebenenfalls noch auf je ½ I mit Wasser aufgefüllt werden muß, dem Puddingpulver und Zucker nach Geschmack je einen Pudding bereiten. Unter jeden die entsprechenden Früchte mischen, die verschiedenen Puddingsorten in eine geteilte Schüssel füllen und nach Belieben noch mit Sahne, gesüßtem Quark oder Mandelstiften garnieren. – Diese feinen Obstspeisen gewinnen sehr durch Zugabe von einem walnußgroßen Stück Butter oder Margarine. Mit süßer Milch oder einer Tunke aus Rotplombe Soßenpulver Vanillegeschmack auftragen.







KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT





Ob sich wie hier junge
Menschen zusammenfinden
oder ältere – zu jeder
häuslichen Festlichkeit
gehört eine nette Bewirtung.
Backpulvergebäck ist besonders beliebt, weil es
sich gut vorbereiten läßt,
leicht bekömmlich ist und –
vor allem mit Backstolz –
tadellos schmeckt. Es muß
nicht immer nur etwas
Süßes sein, auch an
Rezepte für pikantes
Gebäck wurde hier gedacht.

RASCH BEREITETE KUMMELSTANGEN

65 g ,,Sonja", 200 g Mehl, 1 Teelöffel Rotplombe Backstolz, 8 EBlöffel Milch, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Butter; – 1 Ei, Kümmel,

Die Margarine schaumig rühren, abwechselnd das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die Milch und die Gewürze zugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und etwa ½ Stunde kalt stellen. Ausrollen, dann in gleichmäßige Streifen teilen, diese lockenartig drehen, auf gefettetem Blech mit verquirltem Ei bestreichen, mit Kümmel bestreuen und bei Mittelhitze goldgelb backen.

KASE-PIROGGEN

100 g "Sonja", 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Ingwer, 2 Eier, 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rotplombe Backstolz; – 1 Ei, 100 g Schnittkäse im Stück, 4 Eßlöffel Tomatenmark.

Die Margarine schaumig rühren, nach und nach Gewürze, die verquirlten Eier und das mit dem Backstolz gesiebte Mehl zufügen. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Nicht zu dünn ausrollen, runde Plätzchen ausstechen, die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Auf eine Hälfte der Plätzchen die Fülle – bereitet aus mit Tomatenmark vermischten Käsewürfelchen – geben, die andere Hälfte überklappen und die Ränder festdrücken. Obenauf mit Eigelb bestreichen und auf leicht gefettetem Blech bei Mittelhitze goldgelb backen.



BRATWURSTCHEN IM SCHLAFROCK

250 g Mehl, ½ Päckchen Rotplombe Backstolz, 1 Prise Salz, 1 Prise Paprika, 150 g "Sonja", 150 g Quark; – 4 Bratwürstchen, 1 Ei.

Das Mehl, mit dem Backstolz vermischt, in eine Schüssel sieben. Die Gewürze, die Margarine in Flöckchen und den durch ein Sieb gestrichenen Quark darüber verteilen. Alle Zutaten durcheinanderhacken und zu einem glatten Teig verkneten. Etwa ½ cm dick ausrollen, in Vierecke teilen, jeweils 1 Würstchen damit einhüllen. Mit verquirltem Ei bestreichen und auf gefettetem Blech 20 bis 25 Minuten backen. Anstelle von Bratwürstchen lassen sich auch recht pikant abgeschmeckte Hackfleischportionen verwenden.

REHRUCKEN

125 g "Sonja", 125 g Zucker, 3 bis 4 Eier, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, einige Tropfen Rotplombe Backaroma Zitrone, 1 Päckchen Rotplombe Backstolz, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Sahne- oder Mandel-Geschmack, 450 g Mehl, ¹/₈ I Milch, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g Zitronat, 1 Prise Salz; – 100 g Pflanzenfett, 65 g Staubzucker, 15 g Kakao, 1 Ei, einige Tropfen Rotplombe Backaroma Rum, 20 g süße Mandeln.

Die Margarine schaumig schlagen, den Zucker, die Eigelb, die Gewürze, das mit Backstolz und Puddingpulver gesiebte Mehl und die Milch nach und nach unterrühren. Die gewaschenen und wieder trockengetupften Rosinen sowie das feingeschnittene Zitronat dazugeben. Zuletzt die mit der Prise Salz steifgeschlagenen Eiweiß unterziehen. Den Teig in eine gefettete, ausgebröselte Rehrückenform füllen und bei Mittelhitze etwa 50 Minuten backen. Für den Schokoladenüberzug das Pflanzenfett erhitzen. Den gesiebten Staubzucker mit Kakao, Ei und einigen Tropfen Backaroma verrühren, dabei allmählich das sich abkühlende Pflanzenfett zugießen. Den ausgekühlten, gestürzten Rehrücken mit dieser Masse überziehen und mit gestiftelten Mandeln spicken.

ARRAK-NUSSBECHER

Pudding, bereitet aus 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Arrak-Geschmack, 1 Ei, 50 g Nüsse, 30 g Rosinen, 30 g Datteln oder Feigen, 1 Apfel, Saft ½ Zitrone.

Unter den nachVorschrift gekochten Pudding das steifgeschlagene Eiweiß ziehen. Nüsse, Rosinen und Datteln hacken, den Apfel raspeln, alles mit dem Eigelb vermischen und mit Zitronensaft abschmecken. Glasbecher schichtweise mit Arrakpudding und der Nußmischung füllen. Obenauf nach Belieben mit Nußhälften und Geleefrüchten o. ä. recht nett garnieren.



Backnulve

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

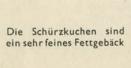
Vanillekipfel halten sich in der Dose lange frisch



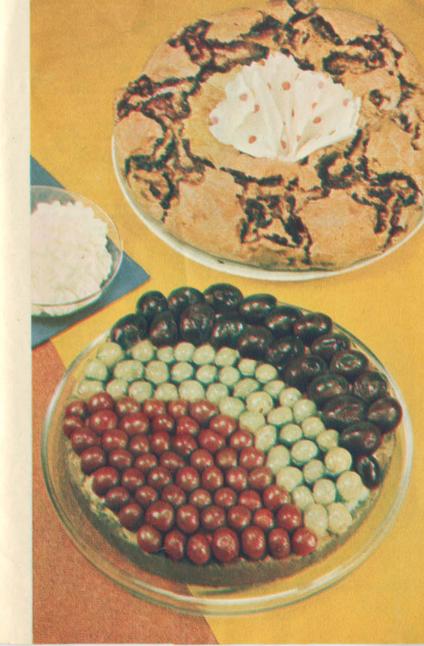


Der Wickelkranz hat es mit seiner Fülle in sich Obsttorte, hier einmal in anderer Form belegt

Das sind die appetitlich verzierten Zitronentaler









Die Zahl der Fernsehgeräte nimmt zu, auch das ist Ausdruck unserer ständig steigenden Lebenshaltung. Freunde und Hausgemeinschaften finden sich vorm Fernsehschirm zusammen, um ein interessantes Programm zu verfolgen. Was liegt da näher, als für solches Beisammensein eine süße Überraschung mit Rotplombe-Erzeugnissen vorzubereiten, die nicht viel Mühe macht und alle freut!

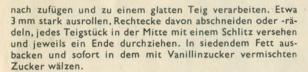
BUNTE TALER MIT ZITRONENGLASUR

2 Eier, 125 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 3 Tropfen Rotplombe Backöl Zitrone, 1 Prise Salz, 225 g Mehl, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1/9 Päckchen Rotplombe Backstolz; - 100 g Staubzucker, 2 Eßlöffel Zitronensaft oder 2 Eßlöffel Wasser und 3 Tropfen Rotplombe Backöl Zitrone; - 30 g Zitronat zum Verzieren. Die Eier mit Zucker, Vanillinzucker, Backöl und Salz schaumig rühren. Nach und nach das mit Puddingpulver und Backstolz gesiebte Mehl unterarbeiten. Den Teig nicht zu dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform oder mit einem Glas in runde Plätzchen teilen und auf gefettetem Blech in etwa 10 bis 12 Minuten goldgelb backen. Inzwischen den Staubzucker sieben und mit dem Zitronensaft oder Wasser und Backöl anrühren. Damit das möglichst noch warme Gebäck bestreichen und, solange der Guß noch feucht ist, in die Mitte Zitronatstückchen legen.

SCHURZKUCHEN

20 g "Sonja", 75 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 1 Ei, 3 Eßlöffel Milch, 1 Prise Salz, 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Bittermandel, 250 g Mehl, ½ Päckchen Rotplombe Backstolz; – Ausbackfett, Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker.

Die Margarine sahnig rühren, alle anderen Zutaten nach und



VANILLEKIPFEL

65 g Mandeln, 250 g Mehl, 1 Ei, 125 g "Sonja", 65 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 3 Tropfen Rotplombe Backaroma Kokos, 1 Prise Salz; – feiner Zucker oder Staubzucker. 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker.

Die abgezogenen Mandeln reiben, mit den übrigen Zutaten rasch verarbeiten. Von der großen Teigrolle gleichmäßige Stücke abschneiden und zu Hörnchen formen. Auf gefettetem Blech bei starker Hitze backen und sofort in Zucker, der mit Vanillinzucker vermischt wurde, wenden.

FEINE OBSTTORTE

Teig: 100 g Mehl, 100 g Zwieback- oder Semmelbrösel, 1 Teelöffel Rotplombe Backstolz, 125 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 50 g "Sonja", 3 Eier. Belag: Pudding aus ½ Päckchen Rotplombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, 65 g "Sahna", 50 g Staubzucker, 1 großes Glas gemischte Früchte.

Alle Zutaten zum Teig gut verarbeiten. Eine gefettete Springform damit auslegen, einen hohen Rand andrücken und bei Mittelhitze backen. Pudding, "Sahna" und Staubzucker glatt verrühren, auf den Teig streichen, das Obst in halbrunden Streifen auflegen. Nach Belieben mit Schlagsahne verzieren.

WICKELKRANZ

Teig: 150 g "Sonja", 150 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillinzucker, 5 Tropfen Backöl Zitrone, 2 Eier, 750 g Mehl, 1½ Päckchen Rotplombe Backstolz, etwa 3 Eßlöffel Milch. Fülle: 125 g Sultaninen, 125 g Korinthen, 150 g Nüsse, 100 g Zitronat. 1 Gläschen Weinbrand, 250 g Konfitüre.

Zu der schaumig gerührten Margarine nach und nach die anderen Zutaten geben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Die vorbereiteten Sultaninen und Korinthen, das geraspelte Zitronat und die gehackten Nüsse mit Weinbrand beträufeln. Den Teig zu einer langen rechteckigen Platte ausrollen, mit der Konfitüre bestreichen, den Belag darauf verteilen, aufrollen. Diese Teigrolle, zu einem Kranz geformt, auf ein gefettetes Blech legen, obenauf mit der Schere in gleichmäßigen Abständen kreuzweise einschneiden. Bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten backen.





KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT







Nach einem Jahr fleißiger Arbeit hat jeder das Ausspannen verdient! Das

Zelten findet immer mehr Anhänger und damit auch

das Rotplombe-Cremespeisepulver. Aber nicht

nur damit, auch mit den Rotplombe-Fruchtsuppen

läßt sich der Speiseplan im Grünen verbessern.

Diese Seiten zeigen darüber hinaus Möglichkeiten

zu weiterer Verwendung sogar pikanter Art.

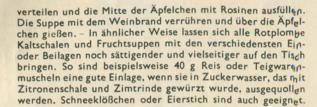
TOMATENCREME FUR BELEGTE BROTE

1 Päckchen Rotplombe Cremespeisepulver "Variabel", ¾ I Tomatensaft, je 1 Prise Salz, Paprika und Zucker. Die Cremespeise mit dem Tomatensaft verrühren, mit Salz, Paprika und Zucker kräftig abschmecken. So läßt sich ohne Kochen im Handumdrehen eine streich- und spritzfähige Masse bereiten, die für vielerlei bunt belegte Brote und Sandwiches geeignet ist, wie unser umseitiges Foto zeigt. Selbstverständlich kann die Tomatencreme geschmacklich verändert werden durch Hinzufügen von Sardellenpaste oder geriebener Zwiebel. – Wird zum Anrühren Joghurt, dünner Quark oder ein Gemisch aus Mayonnaise und saurer Sahne verwendet und mit herzhaften Gewürzen und gehackten Kräutern nach Belieben abgeschmeckt, ergibt Cremespeise "Variabel" ebenfalls einen pikanten Brotaufstrich.

KALTSCHALE MIT SCHMORAPFELCHEN

1 Päckchen Rotplombe Kaltschale Aprikose-Geschmack, 9 bis 12 Äpfelchen, 40 g "Marina", Staubzucker, 20 g ausgequollene Rosinen, 1 Gläschen Weinbrand.

Die Kaltschale nach Vorschrift kochen. Die Äpfelchen schälen, mit dem Apfelausstecher das Kernhaus entfernen. In einem feuerfesten Geschirr die Margarine erhitzen und darin die Äpfelchen vorsichtig schmoren, dabei mit wenig Staubzucker besieben. Sie dürfen nicht zerfallen. Auf den Suppentellern



FRUCHTETRUNK

1 Päckchen Rotplombe Kaltschale mit Zitrone-Geschmack, 1 Päckchen Rotplombe Cremespeise, fix und fertig'', beliebiges rohes oder gedünstetes Obst.

Die Kaltschale nach Vorschrift zubereiten und abkühlen lassen. Aus dem Cremespeisepulver – ebenfalls nach Vorschrift – eine Speise anrühren. Nach und nach die Kaltschale zufügen. Die Früchte als Einlage hineingeben und das Getränk gut kühlen. – Auf diese Art lassen sich die verschiedensten Getränke herstellen, je nachdem welches Obst zur Verfügung steht. Anstelle von Rotplombe Kaltschale Zitrone-Geschmack ist beispielsweise auch Rotplombe Kaltschale Aprikose-Geschmack geeignet. Außerdem kann mit dem Saft der zur Einlage bestimmten Früchte gleich die Cremespeise angerührt werden. In diesem Falle anstelle von Rotplombe Cremespeise "fix und fertig" Rotplombe Cremespeise "Variabel" verwenden. Soll das Getränk besonders erfrischend sein, kurz vor dem Auftragen eisgekühltes Selterswasser zugießen.

BISKUITPYRAMIDE

2 Päckchen Rotplombe Cremespeise "fix und fertig" Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Biskuits oder Keks, Ohgt. Aus "fix und fertig" nach Vorschrift mit ½ I Wasser eine Cremespeise bereiten, die ohne Kochen in 2 Minuten fertig ist. Auf eine Platte pyramidenartig abwechselnd Biskuits legen und darauf Cremespeise spritzen. Zum Schluß mit Crehespeisetupfen und Obst garnieren. Eine schnell zu bereitende Speise, wenn einmal unverhofft Besuch kommt. – Nach Belieben kann die Cremespeise noch verfeinert werden durch 1 Stich "Sahna", 1 Spritzer Rum oder Weinbrand oder 1 Ei, dessen steifgeschlagenes Eiweiß zuletzt untergezogen wird.

Herausgeber: Konsum-Nährmittelwerke, Erfurt, und Verlag für die Frau, Redaktion Hauswirtschaft, Leipzig C1, Friedrich-Ebert-Str. 26; grafische Gestaltung: Annelise Stock; Fotos: Verlag für die Frau (19), Müller (1), Reunert (1), Wolf (1), Archiv (1). Druckgenehmigung: L 119/60 – 300. Druck: Druckhaus Einheit, Leipzig III/18/211.





