

Neu und ganz besonders fein schmeckend ist unser **Rot-Plombe-Puddingpulver für einen Mokka-Pudding** Sahne-Geschmack mit gemahlenem Bohnenkaffee.

Nach Vorschrift den Pudding bereiten. Zur Verfeinerung können Sie ein Eigelb unterrühren. Den Pudding in kalt ausgespülte Gläser verteilen und kühl stellen. Vor dem Auftragen das Eiweiß zu Schnee schlagen, dabei mit 1 Eßlöffel Zucker und etwas Vanillinzucker würzen. Auf jedes Glas einen Löffel Eischnee geben, obenauf 1 Schokoladen-Osterei legen. Ein ausgezeichnete Osterpudding!



ROT-PLOMBE Osterrezepte



KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Unsere Rot-Plombe-Oster-Rezepte bringen Ihnen Vorschläge für Ostergebäck und für einen bunten Osterpudding, der lustig aussieht und allen recht gut munden wird.

Die guten Rot-Plombe-Erzeugnisse sorgen dafür, daß alles verlockend aussieht und vorzüglich schmeckt! Sicher werden Sie uns das bestätigen können. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihre Meinung und auch Ihre Wünsche für die weiteren Folgen unseres Rezeptdienstes schreiben würden.

Häschentorte

Teig: 4 Eier, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 150 g Mehl, $\frac{1}{3}$ Päckchen Rot-Plombe-Backstolz, 75 g Butter. Kream: $\frac{3}{4}$ l Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver, Vanille-Geschmack, 300 g Zucker, 1 Prise Salz, 75 g Margarine, 200 g Butter, 4 Eßlöffel Kakao. Verzierung: 4 oder 8 Mürbeteighäuschen, Zuckereier.

1 Ei mit dem vierten Teil des Zuckers zu dickem Kream verrühren, dann nach und nach die übrigen Eier, den Zucker, das Salz und das mit dem Backstolz gemischte und gesiebte Mehl zufügen. Die Butter erhitzen und nach dem Abkühlen unter den Teig rühren. Eine gefettete und gebröselte Tortenform füllen und bei Mittelhitze etwa 60 Minuten backen. Hat der Tortenboden doch eine gewölbte Oberfläche bekommen, dann am nächsten Tag geradeschneiden, den Boden wenden und zweimal mit großem Messer oder einem Faden teilen. Das Puddingpulver in $\frac{1}{8}$ l Milch anrühren. Die übrige Milch mit Zucker, Salz und Margarine aufkochen, vom Feuer nehmen und das Puddingpulver zugießen. Unter Rühren aufkochen lassen, dann die Butter, in kleine Stücke zerlegt, unterrühren. Die reichliche Hälfte der Kream mit dem Kakao vermischen.

Die untere Lage des Bodens mit Vanillekrem, die mittlere mit Schokoladenkrem bestreichen, aufeinandersetzen, die dritte Lage obenauf legen, mit Vanillekrem gleichmäßig überziehen und den Rand mit Schokoladenkrem bestreichen. In die Mitte und außen an den Rand je einen Kreis mit Schokoladenkrem spritzen. Mit Zuckereierchen belegen und die Mürbeteighäuschen aufsetzen.

Osterplätzchen

Teig: 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe-Backstolz, 100 g Butter, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 bis 2 Eier, 2 Eßlöffel Milch. Verzierung: Weiße und braune Zuckerglasur, Zuckereierchen.

Mehl und Backstolz zusammen sieben. Die Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Salz und Ei sowie Mehl und Milch zufügen. Wenn sich die Masse nicht mehr rühren läßt, das restliche Mehl auf das Backbrett schütten, den Teig daraufgeben und mit leichter Hand verarbeiten. Auf bemehltem Brett dünn ausrollen, eiförmige Plätzchen ausstechen und bei starker Hitze auf gefettetem Blech backen. Sofort mit Glasur überziehen und mit bunten Ostereiern oder österlichen Figuren verzieren.

Osterküchlein

Teig: 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe-Backstolz, 1 Prise Salz, 100 g Butter, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker, 2 Eier, 4 Eßlöffel Milch. Füllung: Konfitüre. Verzierung: Glasur, Zuckereierchen.

Mehl und Backstolz mischen und sieben, Salz dazugeben. Die Butter sahnig rühren, nach und nach den Zucker, den Vanillinzucker und die verquirlten Eier, das Mehl und die Milch unterarbeiten. Kleine Ei- oder andere Formen fetten und mit Mehl ausstäuben. Ein wenig

Rührteig hineingeben, mit nassem Löffel breitdrücken, je 1 Teelöffel säuerliche Konfitüre oder Gelee daraufgeben so viel Teig auffüllen, daß jedes Förmchen dreiviertelhoch gefüllt ist. Bei Mittelhitze 30 Minuten backen, glasieren und mit Zuckereierchen verzieren.

Kremschüsselchen

Teig: 100 g Mehl, 50 g Margarine, 25 g Zucker, 1 Prise Salz, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Rot-Plombe-Rum-aroma, 1 Ei. Füllung: $\frac{1}{2}$ l Milch, 200 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver, Vanille-Geschmack, 1 Prise Salz, 50 g Margarine, 50 g Butter. Verzierung: 8 Aprikosen.

Das Mehl auf das Backbrett sieben, eine Vertiefung hineinmachen. Auf dem Rand alle übrigen Zutaten verteilen, in die Mitte das Ei geben und alles mit einem großen Messer durcheinanderhacken, dann den Teig mit kühler Hand rasch verarbeiten. Während er kalt gestellt rastet, kleine Förmchen leicht fetten und mit Mehl ausstäuben. Dann den Teig dünn ausrollen, die Förmchen damit auslegen und bei mittlerer Hitze backen. Aus den übrigen Zutaten eine Kream bereiten, wie bei der Häschentorte angegeben. Die Förmchen damit füllen und obenauf 1 Aprikose oder andere Früchte legen.

Eiermännel

Teig: 250 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe-Backstolz, 1 Prise Salz, 50 g Zucker, 50 g Schmalz, 100 g Kunsthonig, 3 Eßlöffel Milch. Belag und Verzierung: 6 Eier, einige Korinthen.

Mehl und Backstolz vermischen, auf das Backbrett sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen. Salz, Zucker und Schmalzflöckchen auf dem Mehlerand verteilen. Den zerlassenen, aber wieder erkalteten Kunsthonig mit der Milch

verrühren und in die Vertiefung gießen. Alle Zutaten von der Mitte aus zu festem Teig verarbeiten und auf bemehltem Brett knapp 1 cm dick ausrollen. Nach einer aus Papier geschnittenen Schablone Figuren ausschneiden. Auf den Rumpf jedes Männels ein 3 bis 4 Minuten lang gekochtes Ei legen, die Teigarme darüberdecken, mit Korinthen verzieren. Auf gefettetem Blech bei Mittelhitze goldbraun backen, dabei über die Arme gefettetes Papier legen, damit sie nicht zu dunkel werden.

Osterpudding

Zutaten: 1 $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver, Himbeer-Geschmack, 1 Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver, Vanille-Geschmack, $\frac{1}{2}$ Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver, für einen Schokoladenpudding, 125 g Zucker.

Aus $\frac{1}{2}$ l Milch und 50 g Zucker den Himbeerpudding nach Vorschrift kochen und in eine größere ausgespülte Schüssel füllen. Mit dem Vanillepudding ebenso verfahren, aber die Hälfte davon in eine kleinere Schüssel, den Rest in Eiförmchen gießen. Den aus dem restlichen $\frac{1}{4}$ l Milch bereiteten Schokoladenpudding in Eiförmchen füllen. Fehlen Eiförmchen, lassen sich Eierbecher verwenden. Vor dem Auftragen zuerst den Himbeerpudding stürzen, den gestürzten Vanillepudding daraufgeben. Obenauf kommt ein Ei aus Schokoladenpudding. Die übrigen gestürzten Vanille- und Schokoladenpudding-Eier um den Rand des Himbeerpuddings verteilen. Nach Belieben mit gesüßter Milch auftragen.

Bitte, sammeln Sie unsere Rezeptdienste. Die 3. Folge, für die bereits die verschiedensten Rezepte genau ausprobiert werden, erscheint im Herbst.

