ROTPLOMBE-REZEPTE

1. FOLGE 1953

V. D. K.-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Rührkuchen: 500 g Mehl oder 300 g Mehl und 200 g Maisstärke, 200 g Butter oder Margarine, 200 g Zukker, 3 Eier, 1 Päckchen Backstolz, etwa 1/8 l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, Rotplombe Bittermandel-, Butter- und Zitronen-Aroma, nach Belieben 150 g Rosinen. - **Zubereitung:** Die Butter oder Margarine wird schaumig gerührt. Dann gibt man nacheinander Zucker, Vanillin-Zucker, Aromen und die Eier hinzu. Das Mehl oder die Mischung Mehl-Maisstärke wird gesiebt, mit Backstolz gemischt und abwechselnd mit der Milch unter die Masse gerührt. Nachdem man die Rosinen untergerührt hat, füllt man den Teig in eine gefettete Kastenform und bäckt 50-60 Minuten bei mittlerer Hitze.

arbeitet alles zu einem geschmeidigen Teig, der gleichmäßig auf einem gefetteten Blech ausgerollt wird.

Streusel: 200 g Mehl, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 200 g Butter oder Margarine. - **Zubereitung der Streusel:** Mehl, Zucker und 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 backt den Kuchen bei starker Hitze etwa 30 Minuten.

Gewürz-Lebkuchen: 175 g Butter oder Margarine, 125 g Schmalz, 500 g Syrup, 1 Fläschchen Rotplombe Zitronen-Aroma, 30 g süße und 30 g bittere Mandeln, fein gehackt, 125 g Zucker, 1½ kg Mehl, Pfefferkuchen-Gewürz, 20 g Pottasche. Butter, Schmalz, Syrup, Mandeln und Zucker läßt man aufkochen. Nachdem die Masse abgekühlt ist, gibt man das Zitronen-Aroma, Mehl, Pfefferkuchen-Gewürz und die vorher in 2 Eßlöffel Milch aufgelöste Pottasche hinzu und arbeitet das Ganze recht gut durch. Nachdem man den so erzielten Teig etwas ruhen läßt, wird derselbe etwa ¼ cm dick ausgerollt. Dann setzt man die ausgestochenen Figuren auf gefettete und mit Mehl bestreute Bleche und bestreicht dieselben dünn mit Milch.

Apfelkuchen mit Decke: 250 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Fett, ½ Päckchen Backstolz, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Ei, 1-6 Eßlöffel Flüssigkeit. - **Füllung:** 750 g Äpfel, etwas Zucker, einige Tropfen Rotplombe Rum-Aroma, nach Belieben Rosinen. - **Zubereitung:** Mehl mit Backstolz mischen und sieben und mit den anderen Zutaten zu Mürbteig anwirken. Die gefettete Springform mit ⅔ des Teiges belegen (auch den Rand). Äpfel schälen, zerkleinern, mit Zucker und einigen Tropfen Rum-Aroma abschmecken, Rosinen dazugeben und damit den Boden belegen. Den Rest des Teiges als Decke verwenden und 40 Min. bei mittlerer Hitze backen.

Kranzkuchen: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter oder Margarine, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, etwa ⅛ l Flüssigkeit, 1 Päckchen Backstolz. Nach Geschmack Rotplombe Bittermandel- und Zitronen-Aroma. - **Füllung:** 100 g Zucker, 75 g Butter oder Margarine. - **Zubereitung:** Mehl und Backstolz werden gemischt und gesiebt und mit den anderen Zutaten zu einem mittelfesten Teig verarbeitet. Der Teig wird ½ 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 etwa 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.

Quarkstollen: 500 g Mehl, 1 Päckchen Backstolz, 200 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 2 Eier, 200 g trockenen Quark, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, Rum-, Zitrone- u. Bittermandel-Aroma, ebenfalls Rotplombe Qualität. - **Zubereitung:** Mehl und Backstolz sieben, Zucker, Eier und Aromen mit dem Mehl zu dickem Brei verarbeiten, Butter oder Margarine 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.

Mohntorte: 200 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 1 Ei, 100 g Zucker, 75 g Butter oder Margarine, Rotplombe Vanille-Aroma, etwas Milch. - **Füllung:** 200 g Mohn, 150 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Grießflammeri Mandel-Geschmack, 1 Teelöffel Rotplombe Zitrone-Aroma, reichlich ½ l Milch. - **Zubereitung:** Ei, Butter, Aroma und Zucker rührt man schaumig, gibt nach und nach das mit Backstolz gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles mit der Milch zu einem festen Teig. Mit ⅔ des Teiges 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 Grießflammeri kocht man einen Pudding, rührt den gemahlenen — am

ROTPLOMBE PUDDINGPULVER

Besonders schmackhaft, beliebt bei Erwachsenen und Kindern.

In achtzehn verschiedenen Geschmacksarten, insbesondere: Schokoladenpuddingpulver, Schokoladenpudding mit gehackten Mandeln, mit Bohnenkaffeeauszug, mit Orangegeschmack. Dazu Rotplombe Soßenpulver: Vanille-, Schokolade-, Sahne-, Mandel- oder Himbeer-Geschmack

ROTPLOMBE GRIESS-SPEISEN

Grießflammeri Mandel- und Sahne-Geschmack, Rote Grütze Himbeer-Geschmack / Jederzeit gern gegessen, besonders nahrhaft!

besten vorher zwei- bis dreimal gebrühten — Mohn und das Zitrone-Aroma darunter. Vor dem Bestreichen muß die Füllung erkaltet sein.

Buttercremetorte: 100 g Mehl, 100 g Maisstärke, 200 g Zucker, 3 Eier, 3-4 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, ½ Päckchen Backstolz - **Füllung:** Rote Marmelade.

Buttercreme: 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Sahne- oder Vanille-Geschmack, 100 g Zucker, ½ l Milch, 200 g Butter oder Margarine sowie 25 g Zukker, 25 g Butter oder Margarine zum Anrösten von 50 g Haferflocken. - **Zubereitung:** Eigelb und Wasser mit Schneebesen schaumig schlagen, Zucker mit dem Vanillin-Zucker mischen und nach und nach dazugeben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen (schnittfest). Den steifen Schnee und das mit Backstolz vermischte und gesiebte 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 nochmals aufkochen. Den Pudding während des Erkaltens rühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter schaumig rühren und den Pudding handwarm unterziehen. - Haferflocken mit Fett anrösten, später Zucker zufügen und bis zur gewünschten Farbe bräunen. Im erkalteten Zustand zum Randeinkrümeln verwenden. Den Boden mindestens 12 Stunden vorher backen, 2mal aufschneiden, 1mal mit Marmelade, 1mal mit Buttercreme füllen, Rand und Oberseite mit Buttercreme dünn bestreichen, mit der restlichen Creme garnieren.

Obsttorte: 200 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 1 Ei, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 75 g Butter oder Margarine, 4-6 Eßlöffel Milch. - **Zubereitung:** Das Mehl wird mit dem Backstolz gemischt, gesiebt und zu einem Kranz geformt. In die Mitte gibt man Ei, Zucker, Vanillin-Zucker 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 etwa 20 Minuten. Der Boden wird mit gedünstetem oder eingemachtem, gut abgetropftem Obst (Kirschen, Stachelbeeren) belegt. Weiches Obst (Erdbeeren, Himbeeren, Aprikosen) kann man roh verwenden. Als Guß verwendet man den mit Maisstärke gedickten Fruchtsaft. Besonders gut eignet sich als Tortenguß Rotplombe Götterspeise, die nach Vorschrift zubereitet und, wenn sie zu gelieren beginnt, über die Früchte gegeben wird.

Biskuit-Torte: 2 Eier, 175 g Zucker, etwa ⅛ l Milch, 200 g Mehl, einige Tropfen Rotplombe Zitronen-Aroma, 4 g Hirschhornsalz (1 gehäufter Teelöffel). **Zubereitung:** Eigelb und Zucker schaumig rühren, dann Milch, Zitronen-Aroma und ⅓ des gesiebten Mehles hinzugeben und alles gut verrühren. Hierauf das in wenig Milch aufgelöste Hirschhornsalz und den Rest des Mehles hinzufügen und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß darunterziehen 30-40 Minuten bei mittlerer Hitze backen.

Vanille-Äpfel: ¾-1 kg Äpfel, ¼ l Wasser, 2 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, etwas Zimt, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Vanille-Geschmack, ¾ l Milch, 50 g Zucker. - **Zubereitung:** Man schält die Äpfel, sticht das Kerngehäuse aus, so daß die Äpfel ganz bleiben, dünstet sie in ¼ l Wasser, dem 2 Eßlöffel Zucker und der Vanillin-Zucker zugesetzt sind, weich, läßt sie abtropfen und gibt sie in eine Glasschale. Aus dem Puddingpulver, Vanille-Geschmack, bereitet man nach Vorschrift eine Creme, indem man statt ½ l Milch ¾ l nimmt, schlägt die Creme, bis sie erkaltet ist und gibt sie über die Äpfel.

Schokoladen-Pudding mit Füllung: 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver zur Bereitung eines Schokoladenpuddings, ½ l Milch, 75 g Zucker. - **Zutaten**

zur Füllung: 50 g Zwieback, 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 Schokoladenpudding 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 Vanillesoße, hergestellt aus Rotplombe-Soßenpulver, Vanille-Geschmack.

Zitronenspeise: 1-2 Zitronen, etwa ⅜ l Wasser, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Zitrone-Geschmack, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 100 g Zucker, 1 Ei, 6 Eßlöffel Wasser zum Anrühren. - **Zubereitung:** Man reibt von 1 Zitrone die gelbe Schale ab, preßt die Zitronen aus, gibt die abgeriebene Zitronenschale zu dem Zitronensaft und ergänzt das Wasser zu ½ l. Puddingpulver, Eigelb, Vanillin-Zucker und Zucker werden mit der Anrührflüssigkeit verquirlt. Sobald das Zitronenwasser zum Kochen gebracht ist, nimmt man es vom Feuer, quirlt das angerührte Puddingpulver ein und läßt noch kurz aufkochen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird nach dem Kochen unter die noch heiße Speise gezogen. Man füllt sie in Gläser oder in eine Glasschale und läßt erkalten.

Fruchtcreme mit Eierschnee: ¾ l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Sahne-Geschmack, 50 g Zucker, 2 Eier, 500 g Beeren je nach Jahreszeit. - **Zubereitung:** Der Sahne-Pudding wird nach Vorschrift gekocht, läßt unter Umrühren etwas abkühlen, mischt das Eigelb unter die abgekühlte Masse und füllt sie in Glasschalen. Die gezuckerten Beeren gibt man darüber, schlägt das Eiweiß zu steifem Schnee und garniert damit die Beeren.

Rote Schaumspeise: ½ l Wasser oder ¼ l Wasser und ¼ l Fruchtsaft, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Rote Grütze, Himbeer-Geschmack, 1-2 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.

Kompott-Auflauf: 6 Zwiebäcke, ¼ l Milch, 4-5 Tropfen Rotplombe Rum-Aroma, 500 g gemischtes Kompott, ½ l Milch, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 1 Ei u. 1 Packchen Rotplombe Vanillin-Zucker. - **Zubereitung:** Die Zwiebäcke werden in heißer, mit Rum-Aroma vermischter, Milch gut eingeweicht. Das Kompott wird in eine gefettete Auflaufform gegeben, und die gut durchweichten Zwiebäcke darüber gelegt. 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-Creme: ½ l Milch, 75 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker. - **Zubereitung:** Das Eigelb wird mit dem Zucker und dem VanillinZucker schaumig gerührt und in einen Emailletopf gegeben. Dann gibt man nach und nach das mit 6 Eßlöffeln kalten Wasser 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.

Karamel-Pudding: ½ l Milch, 1 Ei, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Sahne- oder Vanille-Geschmack, 100 g Zucker, 6 Eßlöffel Anrührflüssigkeit. - **Zubereitung:** Der Zucker wird unter ständigem Rühren solange erhitzt, bis er hellbraun geworden ist. Man löscht mit Milch ab, bringt sie zum Kochen, nimmt vom Feuer und gibt das zuvor mit Eigelb und der Anrührflüssigkeit gut verquirlte Puddingpulver unter Rühren hinein und läßt kurz aufkochen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird nach dem Kochen unter den noch warmen Pudding gezogen. Als Soße reicht man Vanillesoße, bereitet

ROTPLOMBE GÖTTERSPEISE

Die beliebte Erfrischungsspeise!
Vielseitig verwendbar als Tortenguß, Gelee usw.

In den Geschmacksarten
Aprikose, Kirsch, Waldmeister

ROTPLOMBE SPEISE- UND BACKAROMEN

Verleihen jedem Gebäck die richtige Würze, auch Kompotten und süßen Suppen. In den fünf Geschmacksarten: Rum — Arrak — Bittermandel — Vanille — Zitrone

aus Rotplombe Soßenpulver, Vanille-Geschmack.

Mokkacreme: ³/₈ l Milch, 75 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Sahne- oder Vanille-Geschmack, 6 Eßlöffel Anrührflüssigkeit, ¼ l Milch, 25 g gemahlene Kaffeebohnen. - **Zubereitung:** ¼ l Milch wird zum Kochen gebracht und damit der gemahlene Kaffee überbrüht. Man läßt ihn einige Minuten ziehen und gießt dann die Milch durch ein Sieb. Puddingpulver, Zucker und Eigelb werden mit der Anrührflüssigkeit gut verquirlt. Die übrige Milch mit dem Kaffee-Aufguß bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt das angerührte Puddingpulver unter Rühren in die heiße Milch und kocht kurz auf. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird unter die noch heiße Creme gezogen und das Ganze in eine Glasschale oder in Gläser gefüllt.

Stachelbeer-Creme: 375 g Stachelbeeren, ½ l Wasser, 80 g Zucker, 1 Ei, 1 Päckchen Rotplombe Puddingpulver, Sahne-Geschmack. - **Zubereitung:** Das Obst wird mit ½ 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 mit Vanillesoße, hergestellt aus Rotplombe Soßenpulver, Vanille-Geschmack, gereicht werden. Anstelle von Stachelbeeren kann auch Rhabarber genommen werden.

Birnen-Flammeri: 500 g Birnen, 50 g Zucker, ½ Fl. Rotplombe Zitronen-Aroma, 1 Päckchen Rotplombe Grießflammeri, Sahne- oder Mandel-Geschmack, 3 Eßlöffel Marmelade. - **Zubereitung:** Die geschälten, in Spalten geschnittenen Birnen dünstet man mit Zucker, etwas Wasser und dem 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 ½ l. Den Grießflammeri 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.

Äpfel in Gelee: 6 mittelgroße Äpfel, ¼ l Wasser, ¼ l Fruchtwein, 1 Fläschchen Rotplombe Rum-Aroma, 1 Päckchen Rotplombe Götterspeise, Aprikose-Geschmack, 100 g Zucker, Rosinen oder Marmelade - **Zubereitung:** Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und im kochenden Wasser mit dem Rum-Aroma gar gedünstet. Dann nimmt man sie heraus, setzt sie in Gläser und füllt sie je nach Belieben mit Rosinen oder Marmelade, bereitet die Götterspeise, indem man das Wasser, in welchem die Äpfel gedünstet wurden, mit der zu ¼ l fehlenden Menge Wasser zum Kochen bringt, mit dem Fruchtwein zu ½ l ergänzt, die Gelatine darin auflöst, das Säure-Aroma-Gemisch dazugibt und erkaltet über die Äpfel gießt. Man läßt erstarren und reicht mit Vanille-Soße, hergestellt aus Rotplombe Soßenpulver, Vanille-Geschmack.

Weingelee: 1 Päckchen Rotplombe Götterspeise, Kirsch- oder Aprikose-Geschmack, 100 g Zucker, ¼ l Wasser und ¼ l Weißwein oder Fruchtwein. - **Zubereitung:** Man kocht das Wasser mit dem Zucker auf, nimmt vom Feuer, rührt die Gelatine solange unter, bis alles gelöst ist, gibt den Wein und das Säure-Aroma-Gemisch hinzu, rührt durch und füllt die noch flüssige Speise in Glasschalen oder Gläser. Nach dem Erstarren (am besten über Nacht) garniert man mit Schlagsahne oder reicht Vanillesoße, zubereitet aus Rotplombe Soßenpulver, Vanille-Geschmack, dazu.

Frucht-Gelee: ½-¾ kg gemischte Früchte, 100 g Zukker, 1 Päckchen Rotplombe Götterspeise, Kirsch- oder Aprikose-Geschmack, etwa ½ l Wasser. Das Obst wird mit wenig Wasser gedünstet und zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben. (Weiche Früchte, wie Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche werden dagegen roh verwendet.) Der Fruchtsaft wird mit Wasser auf ½ l ergänzt und hiermit die Götterspeise nach Vorschrift zubereitet. Die Früchte werden in

eine Glasschale gegeben, mit der Flüssigkeit übergossen und mehrere Stunden, am besten über Nacht, kaltgestellt, bis sie fest geworden ist. Gereicht wird hierzu Vanillesoße, hergestellt aus Rotplombe-Soßenpulver, Vanille-Geschmack.

Teegebäck: 125 g Zucker, 125 g Butter oder Margarine, 250 g Mehl, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, ½ Päckchen Backstolz, ½ Fl. Rotplombe Rum-Aroma. - **Zubereitung:** Das Mehl wird gesiebt, mit dem Backstolz vermischt und zu einem Kranz geformt. In die Mitte gibt man den Zucker und das Fett sowie den Vanillin-Zucker und Aroma 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.

Spekulatius: 250 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Ei, 100 g Margarine, 2 g gemahlenen Zimt, 2-3 Eßlöffel Milch, ½ Fl. Rotplombe Zitronen-Aroma. - **Zubereitung:** Man rührt Zucker, Ei, Aroma und Milch zu einer glatten Masse und fügt die in Stückchen geschnittene Margarine hinzu. Das mit Backstolz gemischte Mehl wird gesiebt, mit Zimt vermengt und unter die Masse gegeben, das Ganze zu einem festen Teig verarbeitet. Nach dem Ausrollen sticht man kleine Formen aus, die man bei mittlerer Hitze 15 Minuten bäckt.

Waffeln: 250 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 50 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 100 g Butter oder Margarine, 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 gemischte und gesiebte Mehl und die Milch hinzu. Dann fügt man den Vanillin-Zucker und das Rum-Aroma bei und bäckt in einem heißen Waffeleisen. Die fertigen Waffeln bestreut man mit Zucker oder bestreicht sie mit Marmelade.

Weiße Zuckerplätzchen: 200 g Mehl, 1 gehäufter 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.

Hörnchen: 375 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Rotplombe Vanillin-Zucker, 1 Ei, 2 gehäufte Teelöffel Backstolz, ½ Fläschchen Rotplombe Bittermandel-Aroma, 100 g Butter oder Margarine. - **Zubereitung:** Das Mehl wird gesiebt, mit dem Backstolz gemischt und zu einem Kranz geformt. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillin-Zucker und Bittermandel-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.

Biskuitschnitten: 250 g Mehl, ½ Päckchen Backstolz, 100 g Butter oder Margarine, 1 Ei, 80 g Zucker, etwas Marmelade, etwas Puderzucker für Zuckerguß. - **Zubereitung:** Ei, Butter und Zucker schaumig rühren und mit dem mit Backstolz gemischten und gesiebten Mehl 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 etwa 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.

ROTPLOMBE VANILLINZUCKER

mit dem feinen ergiebigen Aroma,
für Gebäck und Süßspeisen aller Art verwendbar

Kniffe und Pfiffe beim Backen

zum Nutzen der Hausfrau

1. Die richtige Backhitze kann man durch Einlegen eines Stück Zeitungspapiers in die Backröhre feststellen. Bräunt das Papier nach 7 Minuten, so hat der Backofen mittlere, wird es dagegen braun, so hat er starke Hitze. Bei gelblicher Färbung ist nur schwache Hitze vorhanden.

2. Im Anfang des Backens darf der Backofen nicht zu heiß sein, sonst bräunt der Kuchen zu schnell und geht nicht auf.

3. Hat ein Backofen zu starke Oberhitze, so legt man ein weißes Papier auf den Kuchen. Bei zu starker Unterhitze schiebt man ein Blech unter.

4. Das Kuchenblech darf im Backofen nicht bis an die Rückwand geschoben werden, da sonst die Backhitze nicht zirkulieren kann.

5. Das gleichzeitige Backen von 2 Blechen in einer Backröhre ist nicht ratsam, da sie sich gegenseitig die Unter- bzw. Oberhitze wegnehmen.

6. Beim Backen wird erst nach ⅔ der vorgeschriebenen Backzeit in den Backofen gesehen. Damit verhütet man, daß der Kuchen zusammenfällt, was beim vorzeitigen Nachsehen der Fall sein kann.

7. Die Backprobe wird durch Anstechen des Kuchens mit einem spitzen Hölzchen gemacht. Wenn kein Teig mehr an dem Hölzchen hängt, ist der Kuchen gar.

8. Nach dem Backen muß ein Kuchen 10 Minuten bei geöffneter Ofentür abkühlen, und erst nach weiteren 10 Minuten stürzt man ihn. Ein Kuchen, der zu lange im Backofen steht, wird trocken.

9. Harte Butter wird in Stückchen geschnitten und auf ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt, damit sie geschmeidig wird. Zerlassene Butter läßt den Teig schwer aufgehen.

10. Eiweiß schlägt sich schneller, wenn auf ein Eiweiß ½ Teelöffel kaltes Wasser zugesetzt wird; erst kurz vor Verwendung schlagen und leicht unter den Teig ziehen.

11. Um das Mehl zu lockern, muß man es sieben.

12. Eischnee hat die richtige Beschaffenheit, wenn ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Erst dann den Zucker unterschlagen.

13. Anstelle von süßer Milch kann beim Backen auch Sauermilch oder Buttermilch verwendet werden.

14. Frischer Kuchen läßt sich besser anschneiden, wenn das Messer erwärmt wird. Das gleiche gilt auch für frisches Brot.

15. Heißes Fett spritzt nicht, wenn man ein Körnchen Salz in die Pfanne gibt.

16. Am Teigschaber bleibt kein Teig hängen, wenn man ihn vorher in Wasser taucht.

17. Marmelade kann, mit Kartoffelmehl gedickt und aufgekocht, anstelle von Obst als Kuchenbelag benutzt werden.

18. Grober Zucker markiert sich nach dem Backen als braune Pünktchen, deshalb soll er vorher mit einem Rollholz zerkleinert werden.

19. Verbrannter Kuchen ist noch zu verwenden, wenn er abgerieben und mit Puderzucker bestreut wird.

20. Ist der Kuchen schliffig geworden, wird er auseinandergebrochen, getrocknet, gerieben, und man bereitet einen Auflauf daraus.

Ausgeplaudert aus der Versuchsküche der

VDK-Nährmittelwerke Erfurt

Carl Kaestner Eisenach V/3/8 (Rs 8717) 500 1700/53