



Die Eier in den Teig einrühren



### Windbeutel, Kremringe, Eclairs

Für alle drei stellen wir denselben Brandteig her:

Teig:  $\frac{1}{8}$  l Milch, 30 g Margarine, 1 Prise Salz, 125 g Mehl, 3 Eier, 1 Prise Rot-Plombe Hirschhornsalz.

**Zubereitung:** Die Milch mit der Margarine und der Prise Salz aufkochen. Das gesiebte Mehl hineinschütten, verrühren, wieder aufs Feuer setzen und rühren, bis sich ein Kloß vom Topfboden abbückt. Dann 1 Ei zufügen und den Teig mit einem Holzlöffel bearbeiten, bis er das Ei völlig aufgenommen hat. Sobald die Masse etwas abgekühlt ist, das zweite Ei zufügen. Das Rot-Plombe Hirschhornsalz wird mit dem letzten Ei verrührt und an die Masse gegeben. Der fertige Teig muß ganz glatt, glänzend und geschmeidig sein. Die Masse mit dem Spritzbeutel oder 2 Löffeln auf ein gefettetes Blech setzen und bei starker Hitze backen. Frühestens nach 15 Minuten in den Ofen schauen, da Brandteig sehr leicht zusammenfällt.

**Windbeutel:** Teighäufchen im Durchmesser von 3 cm in etwa 8 cm Abstand auf das gefettete Blech setzen und 20 Minuten bei starker Hitze backen. Nach dem Auskühlen die Windbeutel aufschneiden, die untere Hälfte mit einer Krem von Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack oder auch mit Schlagsahne füllen, die obere daraufdecken und leicht mit Staubzucker besieben. Windbeutel können auch pikant, z. B. mit Fleischsalat gefüllt werden.

**Kremringe und Eclairs:** Von dem Brandteig Ringe und 8 cm lange Streifen auf das Backblech spritzen und backen. Die Ringe und Streifen ausgekühlt aufschneiden, das Oberteil glasieren, das Unterteil mit einer hellen Krem füllen und beide zusammensetzen.

Bearbeitet vom  
Verlag für die Frau  
Leipzig C 1



# ROT-PLOMBE Rezeptdienst 3. FOLGE Fürs Fest



KONSUM N'AHRMITTELWERKE ERFURT





**Pflaumentorte**  
(Abbildung auf der Titelseite)  
Die Früchte oben auf sind geschälte, eingelegte Pflaumen. Den gleichen Tortenboden wie für die Mokokremtorte backen. Dazu die doppelte Menge Vanillekrem bereiten und mit Rot-Plombe Rum-Aroma würzen. Unter die Hälfte der Krem 4 bis 5 kleinstwürfelig geschnittene Pflaumen und 3 Tropfen Rot-Plombe Bittermandel-Aroma rühren, damit die Torte füllt, dann mit Krem bestreichen, mit Pflaumen belegen und bespritzen. Den Rand mit gerösteten Mandel- oder Nußscheibchen verzieren.



**Mokokremtorte**

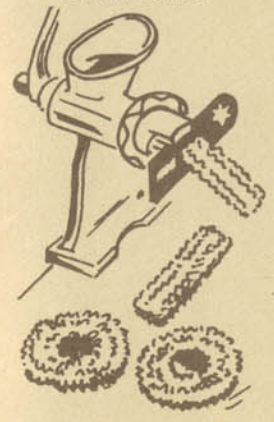
Teig: 150 g Margarine, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 2-3 Eier, 1/8 l Milch, 375 g Mehl, 3/4 Päckchen Rot-Plombe Backstolz.

Zubereitung: Der sahnig gerührten Margarine Zucker, Salz, löffelweise die mit Milch verquirlten Eier und das mit dem Rot-Plombe Backstolz vermengte und gesiebte Mehl zusetzen. Der Teig kann mit Rot-Plombe Mandel- oder Rum-Aroma gewürzt werden. Bei Mittelhitze etwa 50 Minuten in gut gefetteter, ausgebröselter Form backen. Der Teig sollte mindestens einen Tag vor dem Garnieren der Torte gebacken werden.

Vanillekrem: 1/4 l Milch, 1/2 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 25 g Margarine, 75 g Butter. - Mokokrem: 1/4 l Milch, 1/2 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Mokka mit Sahne-Geschmack, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 25 g Margarine, 75 g Butter.

Die Zubereitung für Vanille- und Mokokrem ist gleich: Mit 3 Eßlöffel Milch das Puddingpulver anquirlen. Die restliche Milch mit 50 g Zucker, Salz und Margarine aufkochen, vom Feuer nehmen, das angequirlte Puddingpulver zugießen und unter Rühren aufkochen. Die Butter mit dem restlichen Zucker sahnig rühren und die ausgekühlte Puddingmasse löffelweise zusetzen. - 1/3 der Vanillekrem als Fülle, 1/3 zum Bestreichen und 1/3 zum Bespritzen der Torte verwenden. Von der Mokokrem 1/3 zur Fülle und 2/3 zum Bespritzen nehmen. Den Tortenboden zweimal quer durchschneiden, die untere Scheibe mit der Vanillekrem bestreichen, die mittlere daraufdecken und mit Mokokrem füllen, die dritte Tortenscheibe obenauf setzen. Die Oberfläche und den Rand mit Vanillekrem bestreichen. Und nun die hübsche Verzierung: Einen Spritzbeutel mit Mokokrem, einen zweiten mit Vanillekrem füllen. Zuerst einen Mokka-Streifen über die Oberfläche spritzen, dann quer darüber einen Vanillestreifen. Nun abwechselnd rechts und links vom ersten Streifen wieder Mokka-krem und vom zweiten Vanillekrem aufspritzen, bis die ganze Oberfläche mit einem Gitter überzogen ist. Danach den Rand verzieren.

Das Gebäck mit dem Fleischwolf hübsch formen



**Kränzchen und Kekse**

Das Formen dieser hübschen Gebäckstücke geht sehr schnell, wenn der Vorsatz für den Fleischwolf mit der verschiebbaren Muster-scheibe verwendet wird. Mit der Teigspritze muß man sich bei festen Teigen gar so sehr plagen. Aus diesem Teig können auch Brezelchen, Ringe oder Stengel geformt werden.

Teig: 300 g Mehl, 1/2 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 50 g Margarine, 100 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 4 Eßlöffel Milch.

Zubereitung: Mehl und Rot-Plombe Backstolz zusammen durchsieben. Die Margarine sahnig rühren, abwechselnd Zucker, Salz, Ei und Milch zufügen. Zuletzt den Teig mit der Hand kneten. Als Gewürz kann Rot-Plombe Vanillin-Zucker oder auch abgeriebene Zitronenschale zugesetzt werden. Soll der Teig ohne Ei bereitet werden, etwas reichlicher Margarine und Milch nehmen. Dann den Teig formen, auf ein gefettetes Blech legen und bei starker Hitze etwa 10 Minuten backen. Die Gebäckstücke mit Glasur verzieren oder mit Staubzucker besieben.

Glasur: 100 g Staubzucker, 1 1/2 Eßlöffel starken Kaffee oder 10 g Kakao, 2 Eßlöffel Flüssigkeit.

Den gesiebten Staubzucker mit dem heißen Kaffee dickflüssig anrühren oder erst Zucker und Kakao vermischen, dann 2 Eßlöffel heißes Wasser oder Weinbrand zufügen und glatt rühren. Dieser Guß kann auch mit 1 Eiweiß oder 30 g flüssigem Pflanzenfett hergestellt werden. Wenn die verschieden geformten Gebäckstücke etwas abgekühlt sind, werden sie in die Schokoladenglasur getaucht, aber nur mit dem unteren Rand, damit der helle innere Rand schön zum Vorschein kommt. Bei Keksen die beiden Enden glasieren.







### Käsemürbchen, Kümmelstangen, Pfefferstreifen

Alle Gebäckstücke werden aus salzigem Mürbeteig hergestellt.

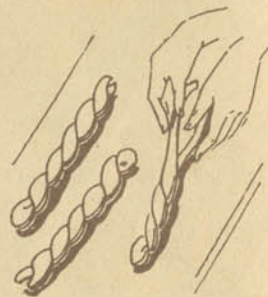
Teig: 200 g Mehl, 1 Prise Salz, 1 Prise Rot-Plombe Hirschhornsalz, 100 g Margarine, 1 kleines Ei.

**Zubereitung:** Das gesiebte Mehl mit Salz und Rot-Plombe Hirschhornsalz mischen. Die Margarine oder Butter in Stückchen schneiden und auf dem Mehl verteilen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und das verquirlte Ei hineingeben. Die Zutaten mit einem Messer durcheinanderhacken, den Teig rasch kneten und bis zur Verarbeitung mindestens 30 Minuten kaltstellen.

**Käsemürbchen:** Für diesen Mürbeteig 150 g Mehl und 50 g geriebenen Käse verwenden. Den Teig 3 mm dick ausrollen, die Mürbchen mit Glas oder Metallform ausstechen, mit Ei bestreichen und mit geriebenem Käse oder gehacktem Kümmel bestreuen. Bei starker Hitze 10 Minuten backen, bis sie hellgelb sind. Dunkel gewordenes Käsegebäck schmeckt bitter. Andere Formen: Den ausgerollten Teig mit dem Reibeisen mustern und Halbmonde ausstechen oder aus ungemustertem Teig Plätzchen ausstechen, mit Ei bestreichen und zur Verzierung jedes Mürbchen vor dem Backen mit dünnen Streifen Fettkäse belegen.

**Kümmelstangen:** Salziges Mürbeteig bereiten, in walnußgroße Stücke teilen, bleistiftgroße Röllchen formen. Je zwei umeinanderschlingen, an den Enden festdrücken. Die Stangen mit Ei bestreichen, mit Kümmel bestreuen und bei starker Hitze etwa 12 Minuten backen. — Anstelle der Kümmelkörner können 2 Prisen Kümmelpulver mit dem Mehl vermischt werden.

**Pfefferstreifen:** Den salzigen Mürbeteig mit 2 Prisen weißem Pfeffer oder 3 Prisen Paprika würzen, eine 3 mm dicke Platte ausrollen und diese in 1 cm breite, 10 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit verquirltem Ei bestreichen und bei starker Hitze goldgelb backen. Dazu möglichst ein Kuchenrädchen verwenden.



Röllchen gleichmäßig umeinanderschlingen



### Pfefferkuchen, Plätzchen und Fruchtbrotchen

Wir bereiten einen Teig, der in verschiedener Weise geformt wird.

Teig: 250 g Honig, 125 g Zucker, 75 g Fett, 500 g Mehl, 1 Prise Salz, je 2 Prisen Zimt und Nelken, je 1 Prise Pfeffer und Muskat,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel geriebene Zitronenschale, 5 g Rot-Plombe Hirschhornsalz, 5 g Rot-Plombe Pottasche, 2 Eßlöffel Milch oder 1 Ei.

**Zubereitung:** Honig, Zucker und Fett erhitzen. Das gesiebte Mehl mit Salz und den Gewürzen mischen und löffelweise zu dem Honig geben. Das Rot-Plombe Hirschhornsalz und die Rot-Plombe Pottasche in der Milch oder mit einem Ei anrühren und unter den Teig arbeiten. Der Teig läßt sich sofort backen. Besser ist es aber, wenn er mindestens 24 Stunden ruht. Der Teig kann auch schon mehrere Wochen vor dem Verbrauch bereitet und zugedeckt kühlgestellt werden.

**Pfefferkuchen:** Den Teig in Blechgröße ausrollen, auf ein gut gefettetes, mit Mehl bestäubtes Blech heben, mit einem Messer Rechtecke einritzen, auf den Linien entlang Mandeln oder Nüsse hineindrücken. Die Teigplatte mit verquirltem Ei oder schwarzem Kaffee bestreichen und bei Mittelhitze etwa 30 Minuten backen. Noch warm den Teig so zerteilen, daß dabei die Mandeln oder Nüsse durchgeschnitten werden.

**Plätzchen:** Den Teig  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen und mit verschiedenen Formen ausstechen oder nur schneiden, etwa 10 Minuten backen. Mit Zuckerglasur bestreichen und bespritzen.

**Fruchtbrotchen:** Unter den Teig grob gehackte Trockenfrüchte (Backpflaumen, Feigen, Datteln, Zitronat) kneten, längliche Brotchen formen, etwa 15 Minuten backen und dann mit heller Glasur überziehen.



Das Gebäck glasieren, andersfarbig bespritzen und Linien durchziehen





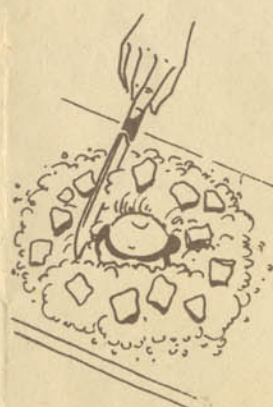
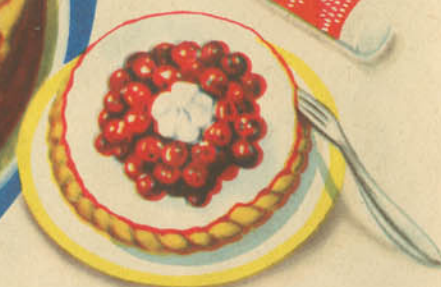
## Obstkuchen

Teig: 200 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 50 g Margarine, 50 g Zucker, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{2}$  Ei, 4 Eßlöffel Milch, etwas geriebene Zitronenschale oder 2 bittere Mandeln oder  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Rot-Plombe Vanillin-Zucker oder 1 Prise Zimt oder einige Tropfen Rot-Plombe Backaroma.

Zubereitung: Mehl und Rot-Plombe Backstolz mischen und sieben. Die Margarine sahnig rühren, Zucker, Salz, Gewürze und gequirktes Ei nach und nach dazugeben, ebenso löffelweise Mehl und Milch. Sobald sich die Masse nicht mehr rühren läßt, kneten, bis sie glatt und geschmeidig ist. Den Teig auf das gefettete, mit Mehl leicht bestäubte Blech legen, gleichmäßig stark ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen, damit sich der Teig beim Backen nicht wölbt.

Belag: 1 kg Äpfel, auch Pflaumen oder Kirschen, 30 g Butter, 100 g Zucker, 5 süße Mandeln.

Die Äpfel schälen, in gleichmäßige Spalten teilen, das Kerngehäuse sauber ausschneiden. Die Apfelstücke schuppenförmig auf die Teigplatte legen, mit etwas zerlassener Butter streichen, mit gehackten oder in Stifchen geschnittenen Mandeln bestreuen und, mit Papier bedeckt, den Kuchen backen. Dadurch bleiben die Äpfel heller und werden saftiger. Backzeit etwa 40 Minuten bei starker Hitze. Den heißen Kuchen mit der restlichen Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen. — Entsteinte Pflaumen wie Apfelstücke, also schuppenförmig, Kirschen dicht aneinander auflegen. Ebenso können auch Obsttörtchen bereitet werden.



## Kremlörtchen

Teig: 200 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Rot-Plombe Backstolz, 1 Ei, 50 g Kunstthong, 50 g Margarine, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 5 Tropfen Rot-Plombe Bittermandel-Aroma. — Fülle: Krem (siehe Mokka-kremlorte) oder grob gehackte Götterspeise. — Verzierung: Obst.

Zubereitung: Das Mehl, mit dem Rot-Plombe Backstolz gemischt, auf das Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen, das Ei und den flüssigen Kunstthong hineingeben, die übrigen Zutaten auf dem Mehlrand verteilen und alles mit einem Messer durcheinanderhacken. Dann den Teig rasch kneten, zugedeckt 30 Minuten kaltstellen und ausrollen. Gefettete Förchchen mit Teig auslegen und goldgelb backen. Ausgekühlt mit Krem oder Götterspeise füllen, mit Obst verzieren.

## Mandel-, Nuß- und Makronenplätzchen

Zutaten und Teigbereitung wie bei den Kremlörtchen. Den Teig mit dem Riefenholz ausrollen, Plätzchen ausstechen, mit Ei bestreichen und mit Mandel-, Nuß- oder Zitronatscheibchen verzieren oder mit Makronenmasse bestreichen und bei Mittelhitze goldgelb backen.

Makronenmasse: 65 g Mandeln oder Nüsse, 125 g grober Zucker, 1 Prise Zimt, 25 g Zitronat, 2 Eiweiß, etwas Rot-Plombe Bittermandel-Aroma.

Die Mandeln brühen, abziehen, breit geschüttet trocknen lassen, dann reiben, ebenso das Zitronat. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und mit allen Zutaten verrühren. Um Mandeln zu sparen, kann die Hälfte davon durch Grieß oder auch Haferflocken ersetzt werden.

Die Zutaten zum Mürbeteig auf dem Backbrett durcheinanderhacken, dann erst rasch kneten