ZWEIFARBENKEKS

100 g Mehl, 100 g Margarine, 50 g süße Mandeln, einige Tropfen Rot-Plombe-Bittermandelaroma, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker, 1 Ei, 20 g Kakao.

Alle Zutaten, mit Ausnahme des Kakaos, mit einem Messer durcheinanderhacken. Rasch mit kühler Hand den Teig kneten. Wenn er zu trocken ist, noch einige Tropfen Milch zufügen, dann in 3 gleichgroße Stücke schneiden. 2 davon zerzupfen, mit dem Kakao bestreuen und gut durcharbeiten, wenn nötig, noch 1 bis 2 Eßlöffel Milch zugeben. Den hellen und den dunklen Teig zu Kugeln zusammendrücken und zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen. Aus dem dunklen Teig eine Rolle von 3 cm Stärke formen, den hellen Teig zu einer Platte von knapp ½ cm Stärke ausrollen. Den hellen Teig mit verquirltem Ei oder Milch bestreichen, um die dunkle Rolle schlagen, in nicht zu dünne Scheiben schneiden und auf gefettetem Blech backen. – Es kann auch heller und dunkler Teig zu langen Streifen ausgerollt übereinandergelegt werden. Dabei die innenliegenden Streifen wie bei der Rolle bestreichen, damit sich die einzelnen Lagen nicht voneinander lösen. Die davon abgeschnittenen Scheiben nach Belieben zu Hörnchen geformt backen. Aus umeinandergeschlungenen Teigröllchen entstehen Kringel, Figuren, wie Vögel und Sterne, nur mit einer Art Teig bereiten und gebacken glasieren.

REZEPTDIENST DER KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Bearbeitet vom
VERLAG FÜR DIE FRAU · LEIPZIG C 1
VEB Ratsdruckerei Dresden III/9/3 956 750.0 2968
Ag 221/56 DDR 185/02/0045/56

Rezeptdienst

4. FOLGE

KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT

SAHNENPUDDING MIT SULTANINEN

Um diesen Pudding zu backen, brauchen nicht unbedingt Rosinen im Hause zu sein. In der Packung Rot-Plombe-Puddingpulver Sahnegeschmack mit Sultaninen sind sie schon enthalten. Dieser Pudding schmeckt besonders gut, wenn zur angegebenen Milchmenge etwas Sahne verwendet wird. Kann auch noch ein Ei untergerührt werden, bevor die Puddingmasse in die kalt ausgespülte Glasschale kommt, dann ist schon eine Krem bereitet. Soll mit Rosinen verziert werden, dann noch zusätzlich 1 bis 2 Eßlöffel voll verlesen, waschen und mit ein wenig Wasser ausquellen, damit sie beim Auflegen recht lecker aussehen. Auf die Oberfläche können außerdem grob gehackte Nüsse gestreut werden. Obstsaft paßt zu diesem Pudding ebensogut wie eine aus Rot-Plombe-Soßenpulver bereitete Soße.

WEINKREM

1/4 l Weißwein oder Apfelwein, 1 Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver Zitronengeschmack, 65 g Zucker, 1 bis 2 Eier, 1/4 l Wasser, 1 Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker.

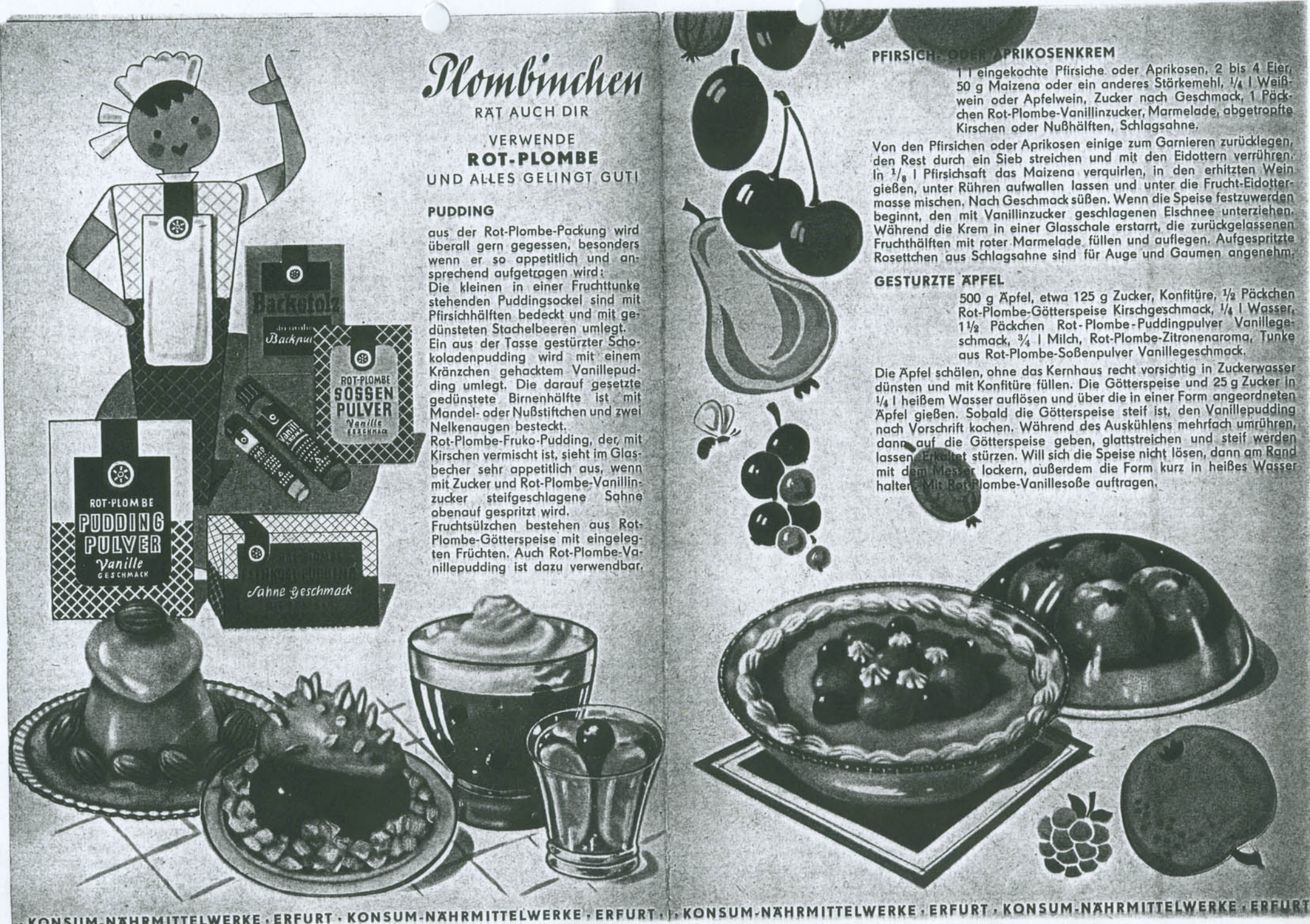
In 1/8 l Wein Puddingpulver und Eigelb verquirlen. Das Wasser, den restlichen Wein und den Zucker zum Kochen bringen, vom Feuer nehmen und unter Rühren das verquirlte Puddingpulver zufügen, noch einmal aufwallen lassen. Das Eiweiß mit dem Vanillinzucker zu Schnee schlagen und unter die heiße Krem geben. In eine Glasschüssel füllen, mit kleinen Gebäckstücken und frischen, gedünsteten oder kandierten Früchten verzieren. Bis zum Auftragen recht kalt stellen. Auch Rot-Plombe-Puddingpulver Orangengeschmack ist für die Bereitung dieser Krem gut geeignet.

ROTE GRÜTZE

ist eine aus Norddeutschland stammende Süßspeise. Die Rot-Plombe-Packung gibt die Zubereitungsvorschrift genau an. Für Kinder wird die Rote Grütze mit recht viel süßer Milch gegeben. Mit Eischnee oder einer Quarkkrem, durch einige Tropfen Rot-Plombe-Rumaroma und 1 Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker gewürzt, läßt sich die Rote Grütze nett verzieren. Quarkkrem ist auch besonders gut – wenn sie nicht zu dünn gehalten wird – zum Spritzen verwendbar. Die Speise wird noch feiner im Geschmack, wenn gehackte Nüsse oder ein Stich Butter dazukommen. Dann paßt eine Soße aus Rot-Plombe-Soßenpulver Vanillegeschmack gut dazu. Sehr appetitlich sieht die mit einem Rot-Plombe-Vanillepudding schichtweise eingefüllte Rote Grütze aus. Als Einlage eignen sich auch frische Beeren.

KALTSCHALEN · FRUCHTSUPPEN

aus Rot-Plombe-Erzeugnissen sind nach der Vorschrift auf dem Beutel einfach zu bereiten. Sehr geeignet als Einlage sind Zwieback- oder geröstete Kuchenwürfel, auch in Würfel geschnittener oder mit dem Löffel abgestochener Rot-Plombe-Grießflammeri. Die mit Rot-Plombe-Vanillinzucker bereiteten Klößchen aus steifgeschlagenem Eiweiß sind für eine Kaltschale ebenso beliebt wie ausgequollene Rosinen.



Plombinchen

RÄT AUCH DIR

VERWENDE

ROT-PLOMBE

UND ALLES GELINGT GUT!

PUDDING

aus der Rot-Plombe-Packung wird überall gern gegessen, besonders wenn er so appetitlich und ansprechend aufgetragen wird:
Die kleinen in einer Fruchttunke stehenden Puddingsockel sind mit Pfirsichhälften bedeckt und mit gedünsteten Stachelbeeren umlegt.
Ein aus der Tasse gestürzter Schokoladenpudding wird mit einem Kränzchen gehacktem Vanillepudding umlegt. Die darauf gesetzte gedünstete Birnenhälfte ist mit Mandel- oder Nußstiftchen und zwei Nelkenaugen besteckt.
Rot-Plombe-Fruko-Pudding, der, mit Kirschen vermischt ist, sieht im Glasbecher sehr appetitlich aus, wenn mit Zucker und Rot-Plombe-Vanillinzucker steifgeschlagene Sahne obenauf gespritzt wird.
Fruchtsülzchen bestehen aus Rot-Plombe-Götterspeise mit eingelegten Früchten. Auch Rot-Plombe-Vanillepudding ist dazu verwendbar.

PFIRSICH- ODER APRIKOSENKREM

1 l eingekochte Pfirsiche oder Aprikosen, 2 bis 4 Eier, 50 g Maizena oder ein anderes Stärkemehl, 1/4 l Weißwein oder Apfelwein, Zucker nach Geschmack, 1 Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker, Marmelade, abgetropfte Kirschen oder Nußhälften, Schlagsahne.

Von den Pfirsichen oder Aprikosen einige zum Garnieren zurücklegen, den Rest durch ein Sieb streichen und mit den Eidottern verrühren. In 1/8 l Pfirsichsaft das Maizena verquirlen, in den erhitzten Wein gießen, unter Rühren aufwallen lassen und unter die Frucht-Eidottermasse mischen. Nach Geschmack süßen. Wenn die Speise festzuwerden beginnt, den mit Vanillinzucker geschlagenen Eischnee unterziehen. Während die Krem in einer Glasschale erstarrt, die zurückgelassenen Fruchthälften mit roter Marmelade füllen und auflegen. Aufgespritzte Rosettchen aus Schlagsahne sind für Auge und Gaumen angenehm.

GESTÜRZTE ÄPFEL

500 g Äpfel, etwa 125 g Zucker, Konfitüre, 1/2 Päckchen Rot-Plombe-Götterspeise Kirschgeschmack, 1/4 l Wasser, 1 1/2 Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver Vanillegeschmack, 3/4 l Milch, Rot-Plombe-Zitronenaroma, Tunke aus Rot-Plombe-Soßenpulver Vanillegeschmack.

Die Äpfel schälen, ohne das Kernhaus recht vorsichtig in Zuckerwasser dünsten und mit Konfitüre füllen. Die Götterspeise und 25 g Zucker in 1/4 l heißem Wasser auflösen und über die in einer Form angeordneten Äpfel gießen. Sobald die Götterspeise steif ist, den Vanillepudding nach Vorschrift kochen. Während des Auskühlens mehrfach umrühren, dann auf die Götterspeise geben, glattstreichen und steif werden lassen. Erkaltet stürzen. Will sich die Speise nicht lösen, dann am Rand mit dem Messer lockern, außerdem die Form kurz in heißes Wasser halten. Mit Rot-Plombe-Vanillesoße auftragen.

BAUMKUCHEN

300 g Margarine, 300 g Zucker, 1/2 Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 5 Eier, einige Tropfen Rot-Plombe-Zitronenaroma, 150 g Weizenmehl, 150 g Maizena oder anderes Stärkemehl, 1 Teelöffel Rot-Plombe-Backstolz.

Margarine und Zucker schaumig rühren. Salz, Eier und Gewürz nach und nach zugeben. 1/2 Stunde rühren. Danach Mehl, Maizena und Backstolz sieben und unterarbeiten. In einer gefetteten Kastenkuchen- oder Springform eine dünne Teigschicht goldgelb backen. Dann die nächste Teigschicht aufstreichen. Nur mit Oberhitze schichtweise weiterbacken, bis die Masse verbraucht ist. Mit Puderzucker bestäuben oder mit einer Schokoladen- bzw. Rumglasur überziehen. Der Kuchen kann auch wie eine Torte geteilt, mit einer Rumbutterkrem gefüllt und erst dann mit Schokoladenglasur überzogen werden. Das festliche Aussehen wird erhöht, wenn die Oberfläche stückentsprechend mit in Rumzuckerlösung gedünsteten, gut abgetropften Früchten belegt und mit einem Rest Rumbutterkrem verziert wird. Aus Baumkuchen, in einer Kastenkuchenform gebacken, lassen sich Tortenstückchen herstellen: 1 cm dicke Scheiben schneiden, je 2 dieser Scheiben mit Rumbutterkrem wieder zusammensetzen, halbieren, an den Rändern verschneiden, außen mit Schokoladen- oder Rumglasur überziehen, obenauf mit Rosettchen aus Rumbutterkrem bespritzen und in jedes eine Liebesperle hineindrücken.

NAPFKUCHEN

Der für den Baumkuchen angeführte Teig ist auch geeignet, in einer gefetteten und ausgebröselten Napfkuchenform gebacken zu werden. Dazu aber die Mehlmenge auf insgesamt 500 g erhöhen und von Rot-Plombe-Backstolz ein Päckchen verwenden. 4 bis 6 Eßlöffel Milch zufügen. Der Teig kann durch die Beigabe von Rosinen und geriebenen Mandeln noch verfeinert werden. Den Napfkuchen entweder mit Staubzucker besieben oder mit einer Glasur überziehen.

KREMSCHUSSELCHEN

100 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 bis 2 Eier, 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Rot-Plombe-Backstolz, 2 Eßlöffel Milch, Apfelmus, Preiselbeeren oder Marmelade, Nüsse oder Mandeln, einige Tropfen Rot-Plombe-Zitronenaroma, 1 Päckchen Rot-Plombe-Vanillinzucker.

Die Butter sahnig rühren, nach und nach Zucker, Salz und Ei sowie das mit dem Rot-Plombe-Backstolz gesiebte Mehl und die Milch zufügen. Läßt sich die Masse nicht mehr rühren, dann zusammen mit dem restlichen Mehl auf dem Backbrett weiterarbeiten. Den Teig messerrückendick ausrollen, Scheiben ausstechen, in gefettete Förmchen drücken und bei Mittelhitze zu Schüsselchen backen. Die Schüsselchen nach dem Erkalten mit Apfelmus und Preiselbeeren oder Marmelade füllen. Aber auch ein mit 1 Eßlöffel Butter und Eigelb verfeinerter Rot-Plombe-Pudding und Früchte sind als Fülle geeignet.

MANDELKRÄNZCHEN

Den übrigen Teig zu Kränzchen formen, möglichst mit Ei bepinseln, mit feingeschnittenen Mandeln oder Nüssen belegen und goldgelb backen. Auf der Unterseite mit Schokoladen- oder Rumglasur bestreichen.

MAILÄNDER QUARKTORTE

Teig: 100 g Margarine, 125 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 350 g Mehl, 3/4 Päckchen Rot-Plombe-Backstolz, 1 bis 3 Eßlöffel Milch.

Belag: 500 g Quark, 100 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe-Puddingpulver Vanillegeschmack, 1 Ei, Milch, einige Tropfen Rot-Plombe-Rumaroma, Marmelade.

Margarine, Zucker und Ei schaumig rühren. Salz und das mit dem Rot-Plombe-Backstolz gesiebte Mehl zufügen. Der Teig muß ausrollfähig bleiben, deshalb vorsichtig bei der Milchzugabe. Mit der reichlichen Hälfte des Teiges eine gefettete Springform so auslegen, daß ein hoher Rand dabei entsteht. Den durchgestrichenen Quark mit Zucker und den übrigen Zutaten verrühren und in die Springform füllen. Den übrigen rechteckig ausgerollten Teig mit Marmelade bestreichen und zusammenrollen. Die von dieser Rolle abgeschnittenen Scheiben flach und nicht zu dicht auf den Quark legen. Möglichst noch mit ein wenig Ei bepinseln. Diese Torte bei Mittelhitze etwa 60 Minuten backen, dabei am Anfang mit Butterpapier abdecken, damit der Quark gut durchbacken kann und die Oberfläche nicht zu braun wird. Mandeln und Rosinen verfeinern noch.