Aschkuchen

125 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 3 bis 4 Eier, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, einige Tropfen Rot-Plombe Bittermandelaroma, 350 g Mehl, 150 g Stärkemehl, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, $^1/_8$ l Milch, 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 60 g Zitronat, 1 Prise Salz – Glasur aus: 1 Eiweiß, 2 Eßlöffel Wasser, 200 g Staubzucker.

Die Butter recht schaumig schlagen, den Zucker, die Eigelb, die Gewürze, das mit Backstolz und Stärkemehl 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 Form füllen und bei Mittelhitze 50 Minuten backen. Den Aschkuchen in der Form etwas abkühlen lassen, nach dem Stürzen ganz oder nur den Rillen entsprechend glasieren. Solange die Glasur noch nicht fest ist, kann sie mit feingeschnittenen Mandeln oder mit Trüffelschokolade bestreut werden. Einen festlichen Glanz bekommt der Kuchen aber auch, wenn er erst mit zerlassener Marmelade bestrichen und dann mit nicht zu dick gehaltener Glasur überzogen wird. Oder den Kuchen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Staubzucker dick besieben.

REZEPTDIENST DER KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Bearbeitet vom
VERLAG FÜR DIE FRAU
LEIPZIG

VEB Ratsdruckerei Dresden III/9/3
1257 1178 Rs 4849/57
Ag 09/0038/57

5. FOLGE

ROT-PLOMBE

Rezeptdienst

KONSUM NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Schnell, ganz schnell muß es häufig mit dem Backen gehen. Nicht wahr, Sie wissen doch auch um das Tempo, mit dem Sie rasch die Schürze vorbinden, ganz flink alle Zutaten zurechtsetzen und zu rühren beginnen, weil der Briefträger soeben blitzplatz die Ankündigung eines netten Besuches durch den Türschlitz schob oder weil das liebe Wochenende wieder einmal im Nu herangerückt ist und es außerdem auch noch eine Menge andere häusliche Arbeiten zu tun gibt. Das sind zwei, aber noch lange nicht alle Gründe, die uns Frauen manchmal vor die Tatsache stellen, ohne viel Zeitaufwand ein leckeres Gebäck auf den Tisch zu bringen. Wissen Sie aber in solchen Situationen Rat und obendrein noch einen wirklichen Helfer, der Ihnen fürs Gelingen des Backwerks garantiert, dann ist die halbe Arbeit schon getan! Sie werden mit uns gleicher Meinung sein, wenn Sie sich mit „Backstolz" – dem zuverlässig arbeitenden Backpulver aus den Rot-Plombe-Werken in Erfurt – angefreundet haben. „Backstolz" erleichtert Ihnen nicht nur die Arbeit des Backens, sondern bringt Ihnen auch die Freude am gelungenen Gebäck.

Haltbar – diesen Begriff können Sie, wenn Sie mit Rot-Plombe Backstolz arbeiten, auf zweierlei Art auslegen: Sie haben bei trockener Aufbewahrung immer ein haltbares Treibmittel im Haus, das sich zu jeder Stunde für die Bereitung eines guten, lockeren Gebäcks verwenden läßt. Haltbar ist dann aber auch das fertige Gebäck, sofern nicht zarte Kremfüllungen oder nasser Belag einen verhältnismäßig raschen Verbrauch empfehlen. Ob es sich um den beliebten Rührkuchen, um verlockendes Kleingebäck oder um weihnachtliche Pfefferkuchen handelt – mit Rot-Plombe Backstolz bereitet, bleibt alles lange haltbar, das heißt frisch und wohlschmeckend, wenn Sie keine Naschkätzchen haben, die vorzeitig darübergeraten.

Bekömmlich – das ist ein wichtiger Faktor, der heute für viele Menschen von besonderer Bedeutung ist. Auch die Freude an einem festlich gedeckten Tee- oder Kaffeetisch kann beeinträchtigt werden, wenn zu befürchten ist, daß das Gebäck nicht gut bekömmlich sein wird. Solche Bedenken können Sie als Hausfrau rasch zerstreuen, wenn Sie verraten, daß Sie Rot-Plombe Backstolz dazu verwendet haben. Immer wieder aufs Neue bewährt sich deshalb unser Rat:

VERWENDE
ROT-PLOMBE
UND ALLES GELINGT GUT!

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

Zitronenkuchen 250 g Margarine, 200 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 3 Tropfen Rot-Plombe Zitronenaroma, 2 bis 3 Eier, 400 g Mehl, 100 g Stärkemehl, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, ¼ l Milch, 100 g Rosinen – 500 g Staubzucker und 2 Zitronen oder 4 Tropfen Rot-Plombe Zitronenöl, 1 Eiweiß und 6 bis 7 Eßlöffel Wasser.

Die Margarine schaumig rühren, Zucker, Gewürze und nach und nach die Eier zufügen. Das mit Backstolz gesiebte Mehl und die Milch sowie die vorbereiteten Rosinen unterrühren. Diesen Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Blech streichen und etwa 25 Minuten goldgelb backen. Für die Glasur den gesiebten Staubzucker mit Zitronensaft oder -öl, Eiweiß und Wasser gut verrühren und dick über den Kuchen streichen. Nach Belieben mit Zitroneneckchen, die kurz in eine Zuckerlösung getaucht wurden, verzieren.

Schokoladenwürfel 125 g Butter, 125 g Zucker, 5 Tropfen Rot-Plombe Vanillearoma oder 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 400 g Mehl, ¾ Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 10 Eßlöffel Milch – 200 g Konfitüre – 200 g Pflanzenfett, 100 g Staubzucker, 25 g Kakao, 2 Eier.

Butter, Zucker, Gewürze und Eier schaumig rühren, das mit Backstolz gesiebte Mehl und die Milch zufügen. ½ cm hoch auf ein mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Blech streichen und goldgelb backen. Das Papier von der gestürzten Platte abziehen und den Boden halbieren. Die eine Hälfte mit Konfitüre bestreichen, die andere daraufsetzen und in Würfel schneiden. Für die Glasur den gesiebten Staubzucker mit dem zerlassenen, sich abkühlenden Pflanzenfett allmählich verrühren, eine Kleinigkeit davon abnehmen. Dann Kakao und Eier unterrühren. Die Gebäckwürfel mit dieser Glasur überziehen. Erst nach deren Trocknen die weißen Punkte auf den Würfeln anbringen.

Nußtorte 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 200 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 1 Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 8 Eßlöffel Milch, 3 Tropfen Rot-Plombe Rumaroma, 200 g geriebene Nüsse, 1 Prise Salz – ⅜ l Milch, 50 g Zucker, ¾ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanillegeschmack, 200 g Butter, 150 g Staubzucker – Schlagsahne, Nüsse, Apfelsinenspalten.

Eigelb, Zucker und Vanillinzucker kremig rühren. Das mit Backstolz und Stärkemehl gesiebte Mehl, die Milch, das Rumaroma sowie die Nüsse zugeben. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig ziehen. In einer gefetteten, ausgebröselten Springform bei Mittelhitze 50 bis 60 Minuten backen. – Für die Krem aus Milch, 25 g Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen. Die Butter sahnig rühren, den gesiebten Staubzucker und die völlig erkaltete Puddingmasse unterschlagen. Die möglichst am Tage zuvor gebackene Torte quer durchschneiden, mit Krem füllen und überziehen. Mit der gesüßten Schlagsahne, den Nüssen und Apfelsinenspalten verzieren.

Obstkuchen 3 Eier, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Tropfen Rot-Plombe Zitronenaroma, 200 g Mehl, 50 g Stärkemehl, ½ Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 2 Eßlöffel Milch oder Sahne – gemischtes, gedünstetes Obst, 15 g Gelatine.

Eier, Zucker und Gewürze sahnig schlagen. Das mit Backstolz und Stärkemehl gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. In gefetteter, ausgebröselter Springform bei Mittelhitze 40 bis 50 Minuten backen. Die Oberfläche des völlig erkalteten Tortenbodens etwas gerade schneiden und mit dem abgetropften Obst belegen. ⅜ l Obstsaft erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin auflösen und vor dem Erstarren über dem Obst verteilen. Den Rand nach Belieben mit zerlassener Marmelade bestreichen und Mandelsplitter andrücken. Für eine größere Festlichkeit ist es ratsam, den Teig von 400 g Mehl in der Springform zu backen und die Flächen des quer halbierten Bodens zu belegen.

Sportkeks 65 g Butter, 125 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 2 Eier, 375 g Mehl, ½ Päckchen Rot-Plombe Backstolz.

Zu der schaumig gerührten Butter Zucker, Gewürze und Eier geben, nach und nach das mit Backstolz gesiebte Mehl unterarbeiten. Den Teig 3 mm dick ausrollen, mit dem Reibeisen verzieren, runde oder viereckige Plätzchen ausstechen, mit Eigelb oder Zuckerwasser bestreichen und bei Mittelhitze goldgelb backen.

Vanilleplätzchen 250 g Zucker, 3 Eier, 2 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 300 g Mehl, ½ Päckchen Rot-Plombe Backstolz.

Zucker, Eier und Vanillinzucker schaumig schlagen und das mit Backstolz gesiebte Mehl unterrühren. Den Teig, der mit 3 Eßlöffel Milch auch etwas flüssiger gehalten werden kann, teelöffelweise auf ein gefettetes Blech setzen und bei gelinder Hitze goldgelb backen. Zuvor nach Belieben mit Rosinen und Nüssen verzieren.

Glasierte Stäbchen 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 3 Tropfen Rot-Plombe Zitronenaroma, 3 Tropfen Rot-Plombe Bittermandelaroma, 50 g Korinthen, 50 g Zitronat, 50 g süße Mandeln, 325 g Mehl, ½ Päckchen Rot-Plombe Backstolz, 2 bis 3 Eßlöffel Kakao, 4 Eßlöffel Milch – 150 g Staubzucker, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Spritzer Rot-Plombe Rumaroma.

Die schaumig geschlagene Butter mit Zucker, 1½ Ei und Gewürzen verrühren. Korinthen und Zitronat wiegen, die abgezogenen Mandeln durch die Mühle drehen und ebenso wie das mit dem Backstolz gesiebte Mehl, den Kakao und die Milch zu der Buttermasse geben. Gut verarbeiten und 30 Minuten kalt stellen. Kleine Teigrollen auf ein gefettetes Blech legen, mit Ei bepinseln und bei Mittelhitze 20 Minuten backen. Die übrigen Zutaten zur Glasur verrühren und die kleinen Gebäckstücke damit verzieren.

Haferflockenkringel 150 g Haferflocken, 40 g Margarine, 2 Eier, 65 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 3 Tropfen Rot-Plombe Bittermandelöl, 1 Prise Salz, 50 g Mehl, 1 Teelöffel Rot-Plombe Backstolz, 3 bis 4 Eßlöffel Milch.

Die gesiebten, grob gehackten Haferflocken in der Margarine rösten. Die Eier mit Zucker und Gewürzen schaumig rühren, das mit Backstolz gesiebte Mehl zufügen, die Milch und die Haferflocken untermischen. Diese Masse zu Ringen auf ein gefettetes Blech spritzen. Bei Mittelhitze 20 Minuten goldbraun backen, möglichst vorher mit buntem Streuzucker oder Trüffelschokolade verzieren. Die Hälfte der Haferflocken läßt sich gut durch Kokosraspel ersetzen, die aber nicht geröstet werden.

Gefüllte Butterecken 100 g Butter, 150 g Zucker, ½ Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 3 Tropfen Rot-Plombe Zitronenaroma, 1 Prise Salz, 1 Ei, 375 g Mehl, ¾ Päckchen Rot-Plombe Backstolz – 200 g Pflanzenfett, 75 g Zucker, 1 bis 2 Eier, 30 g Kakao.

Die Butter schaumig schlagen und mit Zucker, Gewürzen und Ei verrühren. Das mit dem Backstolz gesiebte Mehl zufügen. Den Teig 3 mm stark ausrollen, zu Dreiecken ausstechen und 15 Minuten auf einem gefetteten, bestäubten Blech bei Mittelhitze backen. Das Pflanzenfett erhitzen, vom Feuer nehmen und tropfenweise zu dem mit Eiern und Zucker verquirlten Kakao geben. Ein Drittel der ausgekühlten Keks damit bestreichen, je einen zweiten Keks auflegen, abermals bestreichen und einen dritten Keks daraufsetzen. Die gefüllten Ecken noch einmal in die Lukullusmasse tauchen und auf einem Drahtgitter trocknen lassen. Möglichst mit Schokoladenplätzchen verzieren. Die Butterecken können statt mit Lukullusmasse auch gut mit Konfitüre gefüllt werden.