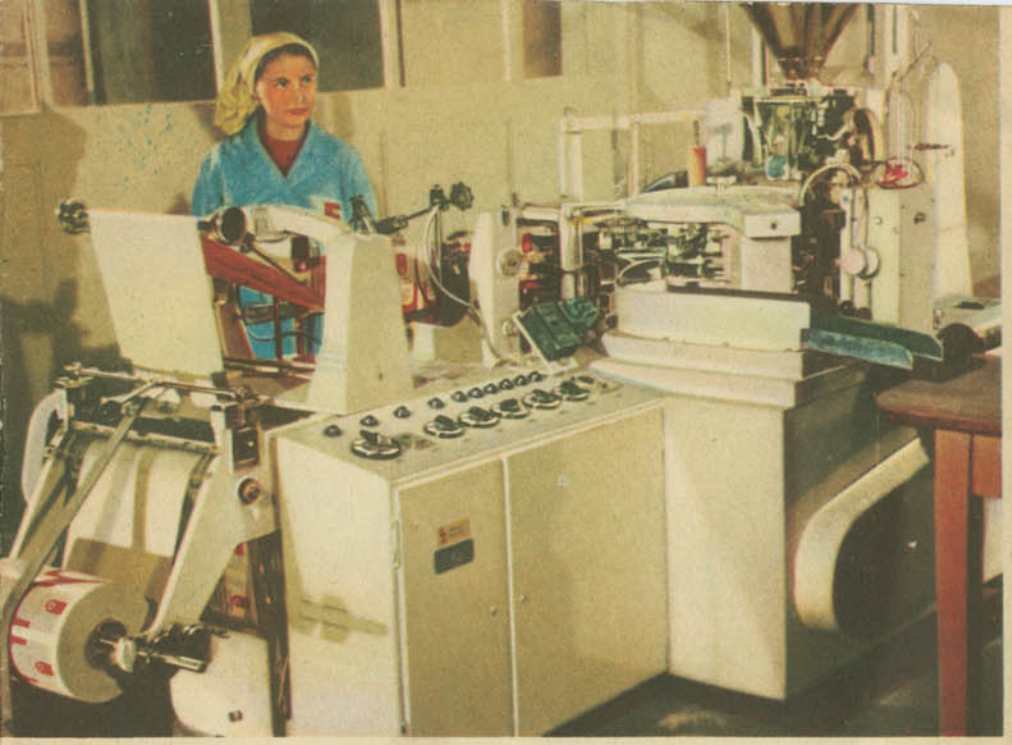

Diese vollautomatische Abfüllmaschine schneidet die Beutel für Puddingpulver von der bedruckten Papierrolle, füllt dieselben mit der jeweiligen Geschmacksart Puddingpulver und schweißt sie im Heißsiegelverfahren zu. Dadurch wird erreicht, daß die fertigen Beutel fest und aromadicht, ohne Verwendung von Leim, verschlossen werden.

Puddingpulver liefern wir in den bekannten Geschmacksarten, wie Vanille, Orange, Himbeer, Erdbeer, Zitrone, Mandel, Sahne, Rum, Arrak, Sahne mit Rosinen, Sahne mit gehackten Mandeln und Schokolade. Für die Sommermonate sind besonders die Puddingpulversorten mit Fruchtgeschmack zu empfehlen, wobei Rote Grütze mit Himbeer-Geschmack auch in kombinierten Packungen (Faltschachteln) mit Vanillesoßenpulver sowie Fruko-Puddingpulver mit Himbeer-Geschmack eine besondere Rolle spielen, da dieselben, statt mit Milch, mit Wasser zubereitet werden. Ebenfalls sehr empfehlenswert für die warme Jahreszeit sind unsere Kaltschalepulver (Fruchtsuppen), die Sie in allen einschlägigen Geschäften in den Geschmacksarten Zitrone, Aprikose, Kirsch, Himbeer, letztere mit Beilage von Sultaninen, erhalten.

Beim Einkauf von Puddingpulver, Backpulver „Backstolz" oder Aromen achten Sie bitte auf jeden Fall auf unser Fabrikzeichen, die Rot-Plombe, dann haben Sie die Gewähr für ein einwandfreies Erzeugnis.

**REZEPTDIENST DER**
**KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT**

Bearbeitet vom
VERLAG FÜR DIE FRAU · LEIPZIG C 1

VEB Ratsdruckerei Dresden III/9/3 358 1305 R 218/58 Ag 09/0052/58

6. FOLGE

# Rezeptdienst

KONSUM-NÄHRMITTELWERKE ERFURT

ROT-PLOMBE

## Süße Sommerspeise

## Obstschnittchen

16 Zwiebäcke oder 8 geröstete Weißbrotschnitten, 40 g Butter, 4 bis 6 Eßlöffel Fruchtgelee oder Konfitüre, beliebiges gedünstetes Obst, 2 bis 4 Eßlöffel Weinbrand – $^1/_4$ l Milch, $^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-, Zitrone-, Erdbeer- oder Himbeer-Geschmack, 20 g Zucker, 1 Ei. Die Zwiebäcke oder gerösteten Weißbrotschnitten erst dünn mit Butter, dann mit Fruchtgelee oder Konfitüre bestreichen. Das gedünstete, gut abgetropfte Obst darauf anordnen und mit ein wenig Weinbrand beträufeln. Aus Milch, dem im Geschmack zu den Früchten passenden Puddingpulver und Zucker einen Pudding bereiten. Vom Feuer nehmen, mit dem Eigelb abziehen und etwas später den Eischnee unterheben. Diese Krem in einen Spritzbeutel füllen und die Obstschnittchen damit bespritzen. Eine hübsche, schnell zu bereitende Nachspeise. – Anstelle der Zwiebäcke oder gerösteten Weißbrotschnitten können Mürbteigplätzchen verwendet werden. Die Butter zum Bestreichen kann dann wegfallen.

## Puddingkrem-Charlotte

20 bis 25 Biskuits, $1^1/_2$ l Milch, $3^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, 175 g Zucker, 30 g Butter, 2 Eßlöffel Weinbrand, 2 Eier, 1 Prise Salz – $^3/_4$ l Milch, 40 g Zucker, $1^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Vanille-Soßenpulver, 15 g Kakao.
Eine gefettete Springform mit ebenfalls gefettetem Pergamentpapier auslegen. Die Biskuits rings um den Rand stellen und auch den Boden der Form damit belegen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Vorschrift einen Pudding bereiten, vom Feuer nehmen, die Butter, den Weinbrand und die Eigelb unter flottem Rühren zufügen. Die Eiweiß mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen und zuletzt unterheben. Diese Masse vorsichtig in die ausgelegte Form füllen, obenauf glattstreichen und gut kalt stellen. Die Charlotte nach dem Erstarren auf eine runde Platte stürzen. Aus Milch, Zucker, Soßenpulver und Kakao eine Schokoladentunke bereiten und dazu auftragen. – Die Vanillekremfüllung dieser feinen Speise kann noch mit gehackten Mandeln oder Nüssen und Rosinen verbessert werden. Statt die Charlotte mit einer Schokoladentunke zu reichen, läßt sie sich mit einer Lukullusmasse überziehen. Dafür 100 g Pflanzenfett erhitzen. 40 g gesiebten Staubzucker mit 1 Ei, 15 g Kakao und 3 Tropfen Rot-Plombe Rumaroma verrühren und allmählich das sich abkühlende Pflanzenfett zugeben. Mit dieser Masse überzogen, kann die Charlotte mit buntem Streuzucker oder kleinen Gebäckstücken verziert werden. Dann aber noch einmal kalt stellen, bis die Lukullusmasse richtig fest geworden ist. Schokoladenpudding eignet sich ebenfalls für diese Zubereitungsart.

## Tutti-Frutti-Schälchen

1 Rot-Plombe Puddingpulver Zitrone-, Vanille-, Himbeer- oder Erdbeer-Geschmack, $^1/_2$ l Milch, 50 g Zucker, 1 Prise Salz – 250 g beliebiges Obst, 6 bis 8 Butterkeks.
Aus Puddingpulver, Milch, Zucker und 1 Prise Salz nach Vorschrift einen Pudding bereiten. Portionsschälchen schichtweise mit Pudding, gedünsteten, gut abgetropften Früchten – Beerenobst kann auch roh verwendet werden – und Butterkeksen füllen, bis alles aufgebraucht ist. Zuoberst muß Pudding sein. Kalt stellen, nach dem Erstarren mit Obst verzieren und mit Fruchtsaft oder -sirup auftragen. – Auch eine kalt ausgespülte flache Schüssel eignet sich zum Einschichten der Süßspeise. Dann nach dem Auskühlen das Tutti-Frutti stürzen, in Portionsstücke teilen und auf kleinen Tellern nett anrichten. Die Puddingmasse kann aber auch mit 1 Ei verrührt oder mit gehackten Nüssen oder Mandeln verfeinert werden. Die einzelnen Schichten lassen sich durch verschiedene Pudding- und Obstsorten ganz beliebig wandeln.

Ein erfrischender Pudding mit Obst! Der jungen Frau auf dem Umschlagbild ist doch anzusehen, wie ausgezeichnet das schmeckt. Da hat also die Gastgeberin bei der Bewirtung genau das Richtige getroffen, als sie gute Freunde einlud, um den lauen Sommerabend auf der Veranda gemeinsam zu genießen. Auch Sie bereiten gewiß eine ähnliche Freude, wenn Sie die sommerlichen Mahlzeiten mit süßen Speisen – aus Rot-Plombe-Erzeugnissen hergestellt – bereichern.

## Feiner Apfelauflauf

12 Zwiebäcke, $^1/_2$ l Milch, 500 g Äpfel, Zitronensaft, 125 g Zucker, 4 Eier, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 50 g Mehl.
Eine gefettete, ausgebröselte Auflaufform mit der Hälfte der in etwas Milch eingeweichten Zwiebäcke auslegen. Darauf die Hälfte der geschälten, vom Kernhaus befreiten und in Spalten geschnittenen Äpfel verteilen, mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit 2 Eßlöffel Zucker bestreuen. Die zweite Hälfte der Zwiebäcke und Apfelspalten ebenso einschichten. Die Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillinzucker schaumig rühren, das in reichlich $^1/_4$ l Milch verquirlte Puddingpulver und Mehl dazugeben. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen und diese Masse über die Äpfel geben. Nach Belieben Butterflöckchen aufsetzen. Den Auflauf bei Mittelhitze 35 bis 45 Minuten backen. Dazu eine Tunke aus Rot-Plombe Soßenpulver Vanille-Geschmack bereiten. Auch eine Fruchttunke paßt gut zu dem Auflauf.

## Vanille-Reisberge

$^1/_2$ l Weißwein und $^1/_2$ l Wasser oder 1 l heller Fruchtsaft, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Salz, 1 Stück Zimtrinde, 250 g Reis, 40 g Butter, einige Tropfen Rot-Plombe Vanillearoma – beliebiges gedünstetes Obst – $^1/_2$ l Milch, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanille-Soßenpulver, 25 g Zucker.
Den mit Wasser gemischten Wein oder den Fruchtsaft mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Zimtrinde herausnehmen, den heiß gewaschenen, gut abgetropften Reis zufügen, zum Kochen bringen und warm gestellt oder auf ganz kleiner Flamme ausquellen lassen. In die zerlassene Butter einige Tropfen Rot-Plombe Vanillearoma geben und unter den Reis mischen. In Tassenköpfe drücken und jeweils 1 Portion auf einen Teller stürzen, mit einem Kranz gedünstetem Obst umlegen und die nach Vorschrift bereitete Vanillesoße dazu reichen. Das Gericht kann kalt oder warm aufgetragen werden. – Auch ein Rest gesüßter Milchreis, mit Vanillearoma gewürzt, ist verwendbar.

## Fruko-Sahne-Becher

1 Päckchen Rot-Plombe Fruko-Puddingpulver, $^1/_2$ l Wasser, 50 g Zucker, 1 Ei – $^1/_8$ l Wasser, 10 bis 15 g Gelatine, 30 g Zucker, $^1/_2$ Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, $^1/_4$ l süße Sahne, 1 Prise Salz – Früchte zum Garnieren.
Aus Puddingpulver, Wasser und Zucker nach Vorschrift einen Fruko-Pudding bereiten, vom Feuer nehmen und mit dem Eigelb abziehen. Kalt ausgespülte Glasbecher damit reichlich halbvoll füllen und kalt stellen. In 3 Eßlöffel kaltem Wasser die Gelatine einweichen. Das restliche Wasser mit Zucker und Vanillinzucker aufkochen, die Gelatine darin auflösen und zu der Sahne geben. Zuletzt das mit der Prise Salz steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Dieses Sahnegelee auf den erstarrten Fruko-Pudding füllen und nochmals kalt stellen. Vor dem Auftragen jeden Becher mit einer Frucht belegen oder nach Belieben mit $^1/_8$ l leicht gesüßter Schlagsahne bespritzen. Dann erst mit einer oder mehreren beliebigen Früchten nett verzieren.

garine arbeiten. Von diesem Teig ganz kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech setzen, bei Mittelhitze 10 Minuten backen.
Suppenstengel: 45 g Mehl, 45 g Kuchen- oder Semmelbrösel, 45 g Zucker, 50 g Butter, 50 g geriebene Nüsse, 1/2 Ei, 1 knapper Teelöffel Rum, 1/2 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 2 Tropfen Rot-Plombe Backöl Zitrone, 1/2 Teelöffel Rot-Plombe Backstolz. – Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten und 30 Minuten kalt gestellt rasten lassen. Kleine Stengel von 4 cm Länge und knapp 1 cm Stärke davon formen. Auf gefettetem Backblech nach Belieben mit verquirltem Ei bestreichen und etwa 15 Minuten backen.
Biskuitwürfelchen: 1 Ei, 1 Eßlöffel warmes Wasser, 20 g Staubzucker, 1/2 Teelöffel Rot-Plombe Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 40 g Mehl, 10 g Stärkemehl, 1 Prise Rot-Plombe Backstolz. – Eigelb, Wasser, Staub- und Vanillinzucker schaumig rühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und ebenso wie das mit dem Backstolz gesiebte Mehl unter die Eiermasse heben. Den Teig in ein gefettetes Förmchen füllen und in der heißen Röhre backen. Nach dem Erkalten in kleine Würfel schneiden.

## Aprikosenknödel

500 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 80 g Margarine, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 Päckchen Rot-Plombe Puddingpulver Vanille-Geschmack, 175 g Mehl, 1 Prise Rot-Plombe Backstolz – 750 g Aprikosen, Würfelzucker – braune Butter – 1 Päckchen Rot-Plombe Kaltschalepulver Aprikosen-Geschmack.
Auf einem Backbrett die Kartoffeln mit der in Flöckchen zerteilten Margarine, dem Ei, dem Salz und dem mit Puddingpulver und Backstolz gesiebten Mehl zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Kurz rasten lassen. Inzwischen die vorbereiteten Aprikosen entsteinen und in die zur Fülle benötigten Früchte anstelle des Steines ein Stück Würfelzucker stecken. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, in Vierecke schneiden und jeweils eine Aprikose hineinwickeln. In Salzwasser 5 Minuten kochen und 10 Minuten ziehen lassen. Abgetropft mit brauner Butter übergießen. Rot-Plombe Aprikosenkaltschale nach Vorschrift bereiten und mit den gedünsteten Aprikosen vermischen. Noch warm mit den Knödeln auftragen.

## Suppen und Beilagen

Aus Rot-Plombe Kaltschalepulver lassen sich schmackhafte Suppen bereiten, die mit verschiedenen Ein- oder Beilagen noch sättigender und vielseitiger auf den Tisch gebracht werden können. So sind beispielsweise 40 g Reis oder Teigwarenmuscheln eine gute Einlage, wenn sie in Zuckerwasser, das mit Zitronenschale und Zimtrinde gewürzt wurde, ausgequollen werden. Als Beilage zu sommerlichen Suppen und Kaltschalen wird gern kleines Gebäck, das den Sättigungswert erhöht, gegeben.
Suppenkeks: 50 g Margarine, 125 g Haferflocken, 65 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 2 Tropfen Rot-Plombe Bittermandelaroma, 30 g Mehl, 1 knapper Teelöffel Rot-Plombe Backstolz. – In 20 g Margarine die abgesiebten Haferflocken leicht rösten, dabei 20 g Zucker zufügen. Die restliche Margarine schaumig rühren, den übrigen Zucker und das Ei zugeben, mit Salz und Backaroma würzen. Das Mehl mit dem Backstolz sieben und ebenso wie die gerösteten und feingewiegten Haferflocken unter die Mar-

## Fruchtpudding

3/4 l Wasser, 1/2 Teelöffel Salz, 3 Päckchen Rot-Plombe Rote Grütze Grieß, 75 g Grieß – 3 Eier, 60 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Rot-Plombe Vanillinzucker, 5 Tropfen Rot-Plombe Backöl Mandel, 1 knapper Teelöffel Rot-Plombe Backstolz – 375 g Kirschen – Soße aus Rot-Plombe Vanille-Soßenpulver hergestellt.
Das Wasser mit dem Salz zum Kochen bringen, die mit dem Grieß vermischte Rote Grütze trocken einstreuen und unter Rühren so lange kochen, bis sich die Masse vom Topfe löst; noch warm mit 2 Eigelb vermischen. Die Butter mit 1 Ei, 2 Eiweiß, Zukker, Vanillinzucker und Backöl schaumig rühren, Backstolz und nach und nach den Grießbrei zufügen. Zuletzt die vorbereiteten, entsteinten Kirschen untermischen und die Masse dreiviertelvoll in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Puddingform füllen. Mit dem Deckel gut verschließen und im Wasserbad 1 Stunde kochen. Den fertigen Pudding auf eine Platte stürzen und noch heiß mit einer Rot-Plombe Vanillesoße auftragen.