

Es empfiehlt sich, das Spritzen vorher einmal auf einem Blech oder Teller zu üben. Man bereitet sich dafür einen Stärkbrei, indem man 3—4 Eßlöffel = 125 g Weizenmehl mit $\frac{1}{4}$ Liter kaltem Wasser anrührt, diese Masse in $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, das man mit 50 g Kokosfett zum Kochen gebracht hat, einrührt und das Ganze gut durchkochen läßt. Dieser unter häufigem Umrühren erkaltete Brei hält sich mehrere Tage und kann immer wieder zur Übung gebraucht werden. — Auch Kartoffelbrei eignet sich gut zum Üben.

Haselnußtorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Haselnußkerne, 200 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{8}$ Liter Milch.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Danach unterrührt man die geriebenen Haselnußkerne und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl. Den Teig füllt man in eine gefettete Springform und backt den Kuchen 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen stürzt man die Torte vorsichtig auf eine Platte und überzieht sie nach dem Auskühlen mit Rumguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Krümeltorte.

Zutaten zum Teig: 200—250 g Butter, 200 g Zucker, 1—2 Eier, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{2}$ —1 kg Äpfel, Zucker nach Bedarf.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Bacfin“ werden gemischt und in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei und Gewürze werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man gibt die zerlassene, abgefühlte Butter hinzu und zerbröseln den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Die Hälfte davon füllt man in eine gefettete Springform, gibt darauf die geschälten, geraspelten Äpfel, die man mit Zucker und Rum-Aroma gemischt hat. Darüber streut man den Rest der Krümel.

Veränderung: Statt der Äpfel kann man auch anderes Obst, wie Pflaumen, Kirschen, Stachelbeeren usw. oder eingemachtes Obst, welches man vorher auf einem Sieb ablaufen läßt, nehmen.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Mailänder Apfelfuchen.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zum Bestreuen: 25 g Semmelmehl.

Belag: 1 kg Quarz (Topfen), 200 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 40 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Rosinen, $1\frac{1}{2}$ kg Äpfel, 100—125 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Verzierung: 50 g Mandeln oder Nußkerne.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet.

Den Teig rollt man auf einem gefetteten Blech aus. Der abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quarz wird mit Zucker, Backöl und Ei gut verrührt und mit „Gustin“ und Rosinen vermenget. Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und geraspelt oder fein gerieben und mit Zimt und Zucker abgeschmeckt. Der Teig wird mit dem Semmelmehl bestreut und die Quarz- und Apfelmasse mit einem Eßlöffel schachbrettartig daraufgesetzt. Zuletzt verteilt man die abgezogenen gehackten Mandeln oder Nußkerne darüber. Der Kuchen muß frisch gegessen werden.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zweifruchtort (siehe Abbildung 31).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker „Bacfin“, 65 g Zucker, 1 Ei, 65 g Butter oder Schmalz.

Zutaten zum Belag: 500—750 g Früchte, roh oder gedünstet, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, Erdbeeren und Bananen, Kirschen und Pfirsiche, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker (Pfirsich- oder Erdbeer-Geschmack), $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter (Schmalz) wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. $\frac{3}{4}$ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt. Man backt ihn 15—20 Minuten bei guter

Mittelhitze. Ist er erkaltet, wird er mit den Früchten belegt. Die nach Vorschrift aufgelöste und erkaltete Götterspeise gibt man darüber, wenn sie zu gelieren beginnt; damit sie völlig erstarrt, muß die Torte kalt gestellt werden.

Matronen-Fruchttorte (siehe Abbildung 15). *

Zutaten zum Boden Nr. 1: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eigelb und 1 ganzes Ei, 100 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 2 gestr. Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Boden Nr. 2: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 4—5 Tropfen Dr. Oetker Badöl Bittermandel, 50 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung: 300 g Aprikosen-Konfitüre, 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Aprikosen, $\frac{1}{8}$ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Bodens Nr. 1: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eigelb und das ganze Ei hinzu, gibt das mit dem „Gustin“ und „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Man backt den Boden bei schwacher Mittelhitze 15—25 Minuten.

Zubereitung des Bodens Nr. 2: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter weiterem Schlagen löffelweise den Zucker hinzu; es entsteht eine schlagsahneähnliche Masse. Langsam unterzieht man mit dem Schneebesen die abgezogenen, geriebenen Mandeln, das Badöl, dann löffelweise das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt die Masse in eine gleichgroße Springform, deren Boden man mit weißem Papier ausgelegt hat, und backt sie bei guter Oberhitze 15—20 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Konfitüre wird mit dem Wasser gut verrührt.

Den Boden Nr. 1 schneidet man erkaltet einmal durch, bestreicht mit Aprikosen-Konfitüre, setzt zusammen, bestreicht diese Oberfläche wieder mit Konfitüre, setzt den Matronenboden darauf und bestreicht nun Oberfläche und Rand der Torte ganz dünn mit der Konfitüre. Man belegt die Torte beliebig mit einigen Aprikosenhälften und verziert Rand und Oberfläche durch Aufspritzen von steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Die Aprikosen werden halbiert, in Zuckersirup gedünstet (so daß sie nicht zerfallen), dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben.

Den Schlagrahm schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Obsttorte (siehe Abbildung 14).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 1—1½ kg beliebiges Obst.

Zubereitung: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird etwa 10 Minuten kalt gestellt, dann auf den Böden von Springformen zweimeßerrückendick ausgerollt und bei guter Mittelhitze in 20 bis 30 Minuten hellbraun gebacken.

Die Masse ergibt 2—3 Tortenböden. Diese belegt man mit beliebigem, gedämpften Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Dr. Oetker „Gustin“ (auf $\frac{1}{4}$ Liter Saft rechnet man 20 g) und gibt ihn heiß über die Früchte.

Die Tortenböden kann man längere Zeit aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit Obst.

Weinbeerentorte (siehe Abbildung 16).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Ei, 60 g Butter.

Zum Bestreichen des Randes: Etwas Eiweiß oder Eigelb.

Zutaten zur Füllung: Etwas $\frac{1}{2}$ kg Weintrauben, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Waldmeister-Geschmack.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen zu einem festen Kloß verarbeitet. Diesen rollt man auf dem Boden einer Springform ganz dünn aus und belegt auch den Rand der Form etwa bis zur Hälfte mit dem Teig. Den Rand bestreicht man mit etwas Eiweiß oder Eigelb, damit er beim Backen stehen bleibt. Dann backt man den Boden bei starker Hitze in 15—25 Minuten hellgelb.

Zubereitung des Gelees: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise nach Vorschrift auf und stellt sie bis zum eben beginnenden Gelieren kalt.

Den erkalteten Boden belegt man mit den abgestielten, mit einem Tuch abgeriebenen Weinbeeren und gießt darüber reichlich $\frac{3}{4}$ der eben zu gelieren beginnenden Götterspeise. Das übrige knappe Drittel schlägt man mit