

dem Schneebeßen zu Schaum und spritzt mit diesem, wenn er fest geworden und das Gelee auf der Torte steif ist, eine kleine Randerzierung.

Anmerkung: Statt Weintrauben kann man auch reife Stachelbeeren verwenden. — Andere Obstsorten kann man ebenfalls auf diese Weise mit Dr. Oetker Götterpeise in der jeweiligen Geschmacksart bereiten.

Apfeltorte, gedeckt (siehe Abbildung 17). *

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

Zutaten zur Füllung: 1—1 $\frac{1}{2}$ kg Äpfel, etwa 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Wasser.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder ein Zuckerguß, hergestellt aus 75 g Puderzucker und 1 Eßlöffel heißem Wasser.

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, Gewürz 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 schnell zu einem festen Klob verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst 10 Minuten kalt zu stellen, dann rollt man die knappe Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform aus und backt den Teighoden 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze hellgelb. Hierauf legt man die Apfelsfüllung, streicht diese mit einem Löffel glatt und bedeckt die Apfelschicht mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel, formt aus dem Rest des Teiges eine Rolle und legt diese rings um die Torte. Die Oberfläche bestreicht man mit geschlagenem Eigelb und backt die Torte bei guter Mittelhitze noch 20—25 Minuten, oder man bestreicht die fertige Torte mit Zuckerguß.

Zubereitung der Füllung: Die geschälten, vom Gehäuse befreiten Äpfel werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit dem Zucker, Zimt, Korinthen und Wasser leicht gedünstet und zum Erkalten beiseite gestellt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte (siehe Abbildung 18).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Krem: 1 Päckchen Dr. Oetker Fruttina-Puddingpulver Zitrone-Geschmack, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 50 g Zucker, 2 Eßlöffel Apfelsinensaft, 1 Eiweiß.

Zum Bestreichen der Böden: Saft einer Apfelsine.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel Apfelsinensaft.

Zur Verzierung: 1—2 Apfelsinen.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebeßen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung des Kreams: Man bereitet aus dem Puddingpulver, Wasser und Zucker nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{2}$ Liter Wasser genommen, eine Puddingmasse, rührt danach den Apfelsinensaft darunter und unterhebt den steifen Eierschnee.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, befeuchtet dieselben mit Apfelsinensaft, bestreicht 2 Scheiben mit dem Apfelsinenkrem, setzt die Torte zusammen, taucht die zur Verzierung zu verwendenden Apfelsinstückchen in den Guß, überstreicht die Oberfläche der Torte mit dem Apfelsinenguß, belegt danach die Torte mit den Apfelsinstückchen und läßt sie an der Luft abtrocknen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Apfelsinensaft zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte mit Mürbeteig.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Gläschen Dr. Oetker Bacöl Zitrone, 1 ganzes Ei, 100 g Butter.

Zutaten zum Krem: 4 dünnchalige Apfelsinen (das Stück etwa 100 g), $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 50—100 g Zucker, 2 Eier, 30 g Dr. Oetker „Gustin“, 4—5 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: 2 Apfelsinen, 50 g Puderzucker, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Bacöl und das ganze Ei und verrührt dies 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 Klob verarbeitet. Man nimmt $\frac{1}{3}$ davon ab, rollt den anderen Teil auf dem Boden einer Springform aus, rollt von dem zurückgehaltenen Teig mit den Händen eine fingerdicke Rolle, die man um den Boden legt, drückt mit Daumen und Zeigefinger an und backt

bei starker Hitze goldgelb (etwa 25—30 Minuten). Vor dem Backen sticht man einige Male mit der Gabel in den Boden.

Zubereitung des Kreams: Der ausgepresste Apfelsinensaft wird mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, Zucker und abgeriebener Schale einer Apfelsine zum Kochen gebracht. Das „Gustin“ verquirlt man mit 4 Eßlöffeln Wasser und den beiden Eigelb, gibt es unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit, läßt einige Male aufkochen und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die kochend heiße Masse.

Man streicht die noch lauwarme Masse auf den erkalteten Tortenboden, läßt fest werden und belegt dann mit den verzuckerten Apfelsinenscheiben.

Zubereitung der Verzierung: Die Apfelsinen werden in einzelne Scheiben geteilt und in einen dicken Guß von 50 g Puderzucker und etwa $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Wasser getaucht, auf einen Teller zum Trocknen gelegt und erst im trockenen Zustande zur Verzierung benutzt.

Erdbeertorte mit Gitter (siehe Abbildung 19).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 250 g Erdbeer-Konfitüre oder auch mehr, je nach der gewünschten Dicke der Fruchtauflage.

Zum Bestreichen: Etwas verquirltes Eigelb oder Milch.

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 rührt 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. $\frac{1}{3}$ des Teiges behält man zurück, rollt den übrigen Teig fingerdick auf dem Boden einer Springform aus, streicht fingerdick Erdbeer-Konfitüre darüber und belegt diese mit einem Gitter, das wie folgt von dem zurückbehaltenen Teig hergestellt wird:

Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem Kuchenrädchen in etwa $1\frac{1}{2}$ cm breite und dem Durchmesser der Springform in der Länge angepaßte Streifen geschnitten und gitterartig über die Torte gelegt. Das Gitter wird mit Eigelb oder Milch bestrichen und die Torte bei guter Mittelhitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde goldgelb gebacken. Erkalten kann man sie mit Schlagjahne verzieren.

Pfirsichtorte. *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zur Füllung: Eine 1-kg-Büchse Pfirsiche oder 500 g getrocknete Pfirsiche, $\frac{1}{4}$ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser mit der Schneerute zu dickem Schaum, fügt dann langsam das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin“ hinzu, lockert die Masse mit dem steif geschlagenen Eierschnee und backt sie in einer gefetteten Springform bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Büchsen-Pfirsiche werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Verwendet man getrocknete Pfirsiche, so müssen diese gut weichgekocht und dann mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt werden. Die Sahne schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt sie mit Vanillinzucker.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, belegt die unterste Scheibe mit den Pfirsichen, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht mit etwas Schlagjahne und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche der Torte verziert man mit Pfirsichstückchen und verziert noch beliebig mit Hilfe des Sprühbeutels mit der Schlagjahne.

Anmerkung: Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen verwenden.

Zitronen-Butterkremtorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: Etwa 50 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, fremartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{2}$ Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt das Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten Butter und rührt danach löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.