

Zubereitung: Das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ 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 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. Man rollt den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem mehlsbestäubten Weinglas Scheibchen ab, bestreicht je eins mit Marmelade, sticht aus einem anderen eine kleine Rundung aus, damit ein durchlochter Ring entsteht, setzt diesen auf ein bestrichenes Scheibchen, gibt noch etwas Marmelade in die Öffnung und backt bei starker Hitze in etwa 15 Minuten goldgelb.

Obst-Törtchen (siehe Abbildung 36).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zum Belag: 1 kg Frischobst, 10 g = 3 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Gustin“ oder 3 Blatt Dr. Oetker weiße oder rote Regina-Gelatine, ¼ Liter flüssige Sahne (Schlagrahm).

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, Backöl und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten 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 dünn aus, sticht mit einem Weinglas Scheibchen ab, formt aus dem Rest des Teiges dünne Röllchen und legt diese auf die kleinen Tortenböden, deren Rand man vorher mit Eiweiß bestrichen hat. Die Teigröllchen bestreicht man nun auch mit Eiweiß, damit sie nicht auseinanderlaufen, setzt die Böden auf ein gut gesäubertes Blech und backt sie in 10—15 Minuten bei starker Hitze hellgelb.

Die fertigen Törtchen belegt man mit rohem oder gedämpftem Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw., verdickt den Obstsaft mit Dr. Oetker „Flammerikchen“ (man rechnet auf ¼ Liter etwa 20 g) oder Dr. Oetker Regina-Gelatine (man rechnet auf ¼ Liter Saft etwa 3 Blatt) und gibt ihn noch warm bzw. kurz vor dem Erstarren (bei Gelatine) über die Früchte. Erkalte verziert man den Rand der Törtchen mit Schlagrahm.

Anmerkung: Es ist gut, den Teig vor dem Ausrollen kalt zu stellen. Unbelegte Tortenböden halten sich in einer Blechdose aufbewahrt lange Zeit frisch. Man belegt die Böden etwa einen halben Tag vor Gebrauch.

Rum-Törtchen (siehe Abbildung 37).

Zutaten zum Teig: 375 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 200 g Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1—1½ Eßlöffel kaltes Wasser.

Zur Verzierung: Einige eingelegte entsteinte Kirschen.

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, Salz, Backöl und die ganzen Eier 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 Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa zweimesserrückendick aus, sticht mit einem Weinglas runde Scheiben ab und backt sie bei starker Hitze 10—20 Minuten goldbraun. Erkalte bestreicht man einen Teil der kleinen Kuchen auf der Unterseite mit der Marmelade und legt die anderen Kuchen mit der Unterseite darauf. Die Oberfläche der zusammengesetzten Kuchen überzieht man mit Zuckerguß, läßt diesen abtrocknen und gibt in die Mitte je eine abgetropfte Kirsche.

Zubereitung der Füllung: Die Marmelade wird mit 1 Eßlöffel Wasser verdünnt und mit Rum-Aroma abgeschmeckt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker rührt man mit dem Rum-Aroma und Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Ananas-Törtchen (siehe Abbildung 38). *

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 40 g Kakaopulver, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Milch, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: Etwa 250 g Ananas-Konfitüre, 3—4 Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine, ¼ Liter Wasser, nach Belieben etwas Schlagrahm zum Verzieren, die mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt wird.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl und Kakaopulver werden durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker, Milch, die ganzen Eier und verrührt die eben genannten Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu