

einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig aus und sticht mit einem mehlobstäubten Weinglas runde Plätzchen aus. Von den Ausstechresten formt man unter Hinzufügung von 1—2 Eßlöffeln Mehl fingerdicke Rollen, die man sorgfältig am Rande der Plätzchen auflegt, und backt letztere bei starker Hitze etwa 20 Minuten. Erfaltet bestreicht man sie mit Ananas-Konfitüre und gibt obenauf etwa 1 Teelöffel Gelatinelösung. Erstarrt kann man die Törtchen noch mit Schlagahne verzieren, die man mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gesüßt hat.

Zubereitung der Gelatinelösung: Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, löst sie in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser gut auf und läßt sie erkalten. Sobald sie beginnt, dicklich zu werden, gibt man sie über die Ananas-Konfitüre.

Die Masse ergibt etwa 35—40 Torteletten.

Obst-Schnitten.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Arraf-Aroma, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl wird auf einem Backbrett oder einer Tischplatte 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 in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, etwa $\frac{1}{2}$ cm dick auf dem Blech ausgerollt, in 6 Längstreifen geschnitten und bei starker Hitze etwa 15—20 Minuten gebacken. Nach dem Backen lassen sich die einzelnen Streifen abbrehen oder leicht abschneiden. Sie werden, erfaltet, mit beliebiger Marmelade bestrichen. Man setzt dann 2 oder 3 Streifen aufeinander, läßt 1—2 Stunden (wenn möglich) die Marmelade einziehen und schneidet aus den Längstreifen 18 kleine Schnitten, die man mit Zuckerguß überzieht und mit Geleestückchen, eingelegten Früchten oder Pistazien verziert.

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

Apfeltaschen (siehe Abbildung 33).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl, Zitrone, 2 Eier, etwa $\frac{1}{10}$ Liter Milch (ungefähr 6 Eßlöffel), 150—200 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zur Füllung: 1 kg gute Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Rosinen, 1 Messerspitze Zimt.

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 die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse, gibt wieder in die Mitte die Milch und verrührt nochmals. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die weiche Masse gepflückt, dieselbe mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa $\frac{1}{4}$ cm dick aus und sticht große runde Scheiben etwa 10—12 cm im Durchmesser aus. Die Ränder bestreicht man mit dem zerquirkten Ei, legt etwas Apfelmasse auf die eine Hälfte der Scheibe, klappt die andere Hälfte darüber, drückt die Ränder an, setzt die Taschen auf ein gefettetes Blech, bestreicht mit dem übrigen zerquirkten Ei und backt bei starker Hitze 25—30 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel befreit man von Schalen und Gehäuse, hobelt sie und vermengt sie kurz vor dem Füllen der Taschen mit den angegebenen Zutaten.

Frucht-Würfel.

Zutaten zum Teig: 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zutaten zur Füllung: 250 g beliebige Konfitüre.

Zutaten zum Schokoladenguß: 500 g Blockschokolade, 100 g Kofosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eier hinzu, und gibt danach das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man streicht den Teig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier überzogenes Blech etwa $\frac{1}{2}$ cm dick auf, backt in 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb, stürzt das Gebäck, zieht das Papier ab und schneidet den Kuchen in 2 gleiche Teile; ein Teil wird mit der Konfitüre bestrichen, der andere darauf gesetzt und nun aus dem Gebäck 4×4 cm große Würfel geschnitten. Man taucht diese in den Schokoladenguß und zwar so, daß der Boden unbedeckt bleibt und setzt sie auf Pergamentpapier.

Zubereitung des Gusses: Die gut zerkleinerte, am besten geriebene Schokolade läßt man im Wasserbad zergehen. Löst sich die Schokolade schwer auf, so kann man vorsichtig etwas Wasser zur Lösung hinzufügen. Dann gibt man das warme (leicht geschmolzene) Kofosfett darunter, rührt gut durch und verwendet den Guß in lauwarmem Zustande.