

## Brauner Weihnachtskuchen.

Zutaten zum Teig: 200 g Sirup oder Rübenkraut, knapp  $\frac{1}{4}$  Liter schwarzer Kaffee, 100 g zerlassene Butter oder 2 Eßlöffel Speiseöl, 150 g Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Anis, 65 g gehackte Mandeln, 65 g Korinthen,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Kaffee, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Der Sirup oder das Rübenkraut wird mit einem Teil der Flüssigkeit und der zerlassenen Butter verrührt. Dann fügt man Zucker, Anis, Mandeln, Korinthen und Kaffee hinzu und unterrührt zuletzt das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der übrigen Flüssigkeit, bei deren Zugabe man vorsichtig sein muß, damit der Teig nicht zu dünn wird. Er muß so dick sein, daß er leicht vom Löffel fließt. Die Masse wird in eine gefettete Kastenform gegeben und bei schwacher Mittelhitze 1— $\frac{1}{4}$  Stunden gebacken.

## Weihnachtsstollen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Gläschen Dr. Oetker Bacöl Zitrone, 4—6 Tropfen Dr. Oetker Bacöl Bittermandel, 1 Messerspitze Muskatblüte, 1 Messerspitze Kardamom, 250 g trockener Quark (Topfen), 125 g Butter (Margarine), 50 g Rinderfett, 125 g Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g Mandeln (Nußkerne), 40 g Zitronat, 50—75 g Butter zum Bestreichen, 50 g Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung: Mehl und „Bacfin“ werden gemischt und auf ein Backbrett (Tischplatte) gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung eingedrückt, Zucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze werden hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Darauf gibt man: den gut abgelassenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark, die in Stücke geschnittene kalte Butter, das fein gehackte Rinderfett, gereinigte Rosinen und Korinthen, geriebene Mandeln (Nußkerne) und klein geschnittenes Zitronat; man bedeckt die Früchte mit Mehl und verknetet nun von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig. Er wird zum Stollen geformt und auf ein gefettetes, mit Pergamentpapier bedecktes Backblech gelegt.

Sogleich nach dem Backen bestreicht man ihn mit zerlassener Butter und bestäubt ihn mit Puderzucker.

Backzeit: 70—80 Minuten bei guter Mittelhitze.

## Mohnrolle.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Ei, 3 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Salz, 60 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Mohn,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 1 Eßlöffel Kunsthonig,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack,  $\frac{1}{2}$  Gläschen Dr. Oetker Bacöl Zitrone, 50 g ger. Semmel, 50 g Rosinen.

Zweckmäßig bereitet man zuerst die Füllung.

Zubereitung der Füllung: Der Mohn wird mit kochendem Wasser überbrüht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und danach gemahlen oder zerrieben. Das Puddingpulver wird mit 2—3 Eßlöffeln Milch angerührt und die übrige Milch mit Salz, Zucker und Kunsthonig zum Kochen gebracht. Man gibt das angerührte Puddingpulver hinein, läßt es aufkochen und verrührt den heißen Pudding mit dem gemahlenden Mohn. Nach dem Erkalten gibt man Bacöl, ger. Semmel und Rosinen hinzu.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Bacfin“ werden gemischt und auf ein Backbrett oder die Tischplatte gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Ei (etwas Eiweiß zum Bestreichen zurücklassen), Wasser und Salz hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter darauf, bestreut sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig, den man rechteckig ausrollt. Dann streicht man die Füllung darauf. Bevor man ihn ausrollt, schlägt man die Ränder etwas ein, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Rolle wird der Länge nach eingeschnitten, mit verquirltem Eiweiß bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.

Backzeit: 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

## Beachtenswerte Verwendungsvorschriften

für weitere

### Dr. Oetker-Erzeugnisse.

Es gibt wohl kaum einen Haushalt in Deutschland, in dem nicht Dr. Oetker-Erzeugnisse ständig oder wenigstens gelegentlich verwendet werden. Aus der Praxis heraus geschaffen, bedeuten sie für die Hausfrau ein ausgezeichnetes Hilfsmittel zu zeit- und geldsparender Haushaltsführung. Die mit Dr. Oetker Pudding- und Geleespeise-Pulvern hergestellten Speisen sind infolge ihres reichen Gehaltes an hochwertigen Nährstoffen zu einer wirklichen Volksernährung geworden. Einige Hinweise für den Gebrauch werden daher sehr erwünscht sein.