

Eierschnee. Den fertigen Teig füllt man in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Erfaltet überzieht man die Torte mit einem Rum-Zuckerguß und verziert sie mit einigen Nüssen, die man vorher in den Guß getaucht hat.

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

Anmerkung: Die Mandeln verfeinern die Torte, können aber auch weggelassen werden.

Will man diese Torte füllen, so bereitet man nach der Vorschrift für Butterkrem (Seite 18) einen Kream, verwendet dafür 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Sahne-Geschmack und mengt unter den fertigen Kream 50—100 g gemahlene Nüsse.

Sandtorte oder -fuchen.

Zutaten: 125—150 g Butter, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Dr. Oetker „Gustin“, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker oder einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 4 Eier.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, auf Handwärme erkalten, fügt allmählich das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander. Dann gibt man unter den krümeligen Teig nach und nach den Zucker, das Gewürz und die Eier. Durch das langsame Einrühren letzterer wird der Teig allmählich weich und ganz glatt. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene, mit einem Papierfutter ausgelegte Spring- oder Kastenform und backt bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Dieses Gebäck hält sich lange frisch, es ist besonders beliebt zu Tee und Wein.

Anmerkung: Der Teig muß gut gerührt werden.

Brottorte.

Zutaten: 4 Eier, 175 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 gestrichener Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 65 g mit der Schale geriebene Mandeln, 150 g geriebenes Schwarzbrot, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 20 g Kakao, etwa ⅛ Liter Milch, 50 g Zitronat, 65 g Korinthen.

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Wasser schlägt man schaumig und fügt die Gewürze, Mandeln und Brot hinzu. Dann gibt man das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und Kakao abwechselnd mit der Milch unter den Teig, fügt Zitronat und Korinthen hinzu, unterhebt vorsichtig den steif geschlagenen Eierschnee und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Die Torte muß etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze backen.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, zu der Torte alte Brotreste zu verwenden, da diese sich besser reiben lassen.

Wer die Torte saftiger liebt oder verfeinern will, kann sie einmal durchschneiden und ganz dünn mit etwas Marmelade bestreichen (am besten eignet sich dazu Himbeermarmelade).

Bismarckeihe (siehe Abbildung 29). *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 125 g Zucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 100 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 100 g Butter und 25 g Kakao gemischt mit 25 g Zucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Gewürz werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Bacfin“ und dem „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man gießt den Biskuitteig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Randblech; es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzuklappen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Dann backt man ihn bei guter Mittelhitze etwa 25—35 Minuten soeben durch, nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Schokoladenfüllung, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen), bestreicht die erkaltete Rolle von außen mit derselben Füllung und verziert noch durch Aufspritzen einiger Längsstreifen, oder man zieht mit der Gabel ungleichmäßige Längsstriche in den Kream, wodurch ein gutes, baumstammähnliches Aussehen erzielt wird.

Zubereitung der Füllung: Man bereitet mit Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln nach Vorschrift eine Schokoladenspeise und schlägt sie bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man die kalt gestellte, harte Butter schaumig, gibt die Kakao-Zuckermischung dazu, verrührt alles, stellt kalt und gibt sehr langsam, unter stetem Rühren, löffelweise den gut erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding dazu.

Anmerkung: Eine andere Art, dieses Gebäck herzustellen, siehe unter dem folgenden Rezept „Biskuitrolle“.

Biskuitrolle. *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 90 g Dr. Oetker „Gustin“ oder 2 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: Etwa 150 g beliebige Marmelade.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Eigelb, 50 g Zucker und Vanillinzucker schlägt man mit der Schneerute bis zur fremartigen Beschaffenheit. Dann schlägt man das Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker zu steifem Schnee, zieht diesen vorsichtig mit der Schneerute unter die Eimasse, vermischt in derselben Weise das „Gustin“. Man gießt den Teig auf ein gefettetes Randblech, das mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt ist, und backt ihn 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze oben durch. Es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzukniffen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann.

Nach dem Backen wird das Gebäck auf ein gefettetes Papier gestürzt, das Pergamentpapier sofort entfernt, der Kuchen mit nicht allzusehr gesüßter Marmelade bestrichen, noch warm zu einer Rolle zusammengerollt und mit Puderzucker überstäubt. Man kann die Biskuitrolle warm als Nachtschisch geben oder auch kalt aufgeschnitten zu Tee oder Wein reichen.

Anmerkung: Eine andere Art zur Herstellung der Biskuitrolle siehe unter „Bismarckrolle“.

Frankfurter Kranz*) (siehe Abbildung 30).

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, einige Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 150 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 50 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zum Crem: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eier dazu, fügt das Zitronenöl und das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Man verrührt alles zu einem glatten Teig und gibt ihn in eine gefettete, ausgestreute Kranzkuchenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung des Crems: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, gibt den Vanillinzucker und das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme“ Seite 18.

Erkaltet schneidet man den Kuchen in 3 Scheiben, bestreicht dieselben mit dem Crem, setzt sie aufeinander und bestreicht auch die Oberfläche und Seiten des Kuchens damit. Dann bestreut man den Kranz mit abgezogenen, gehackten Mandeln, die man vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet hat.

Einfache Torte mit Apfelmus (siehe Abbildung 13).

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 1 kg Äpfel, etwas Wasser, etwa 60 g Zucker.

Zur Verzierung: ⅛ Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

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“, „Gustin“ und Soßenpulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Apfelmuses: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Stücke geschnitten. Diese werden mit ganz wenig Wasser und etwa 60 g Zucker zu einem dicken Mus gekocht, welches man erkalten läßt.

Den erkalteten Boden schneidet man einmal durch, füllt mit Apfelmus, bestreicht auch die Oberfläche damit und verziert dann Rand und Oberfläche der Torte beliebig mit etwas steifer Schlagrahm.

Zubereitung der Verzierung: Der Schlagrahm wird mit einem Schneebesen ganz steif geschlagen und mit dem Vanillinzucker gewürzt.

Schneetorte.

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 250 g Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 2½ Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine.

Zum Rand: 25 g feiner Zucker, 5 g Kakao, einige Früchte zur Verzierung.

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“, „Gustin“ und Soßen-