

Punschkränzchen.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g feiner Zucker, 1 Gläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Gläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1 Ei, 125 g Butter, 125 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Gläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1½ Eßlöffel heißes 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, Backöl, Rum-Aroma und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die mit der Schale geriebenen Mandeln (am besten zweimal durch die Mühle geben) darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man formt aus dem Teig fingerdicke Röllchen, die man auf einem gesäuberten Blech zu Kränzchen zusammenlegt, bestreicht diese mit dem zerquirten Ei und backt sie bei starker Hitze in 10—15 Minuten goldgelb. Erkalten bestreicht man die Kränzchen mit einem Rum-Guß.

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

Anmerkung: Wer den Guß gefärbt liebt, löst in den 1½ Eßlöffeln heißem Wasser ein kleines Stückchen rote Dr. Oetker Regina-Gelatine auf (je nach Wunsch der Färbung) und gibt dann das Wasser durch ein feines Haarsieb zu dem Puderzucker.

Mandelstangen.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 6—7 Eßlöffel Milch, 125 g Butter, 100 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 15 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, rollt ihn ¼ cm dick aus, schneidet fingerbreite und lange Streifen daraus, bestreicht diese mit Eigelb und streut abgezogene, geriebene Mandeln darauf. Man backt die Mandelstangen bei starker Hitze in 15—20 Minuten goldgelb und reicht sie zu Wein oder Tee.

Anmerkung: Die Verarbeitung ist die gleiche wie bei Salzstangen Seite 56.

Terrassen (siehe Abbildung 41).

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 80 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 180 g Butter.

Zum Bestreichen der Plätzchen: 100 g Himbeer-Marmelade oder Konfitüre.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zum Verzieren: Einige halbierte Kirschen oder Geleestückchen.

Zubereitung: 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 darauf in kleinen Stückchen die kalt gestellte, harte Butter. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig markstückdicke aus, sticht mit drei- oder viererlei Größen von gezackten Ausstechformen Scheibchen aus und backt diese auf gut gesäubertem Blech bei starker Hitze in 10—15 Minuten hellgelb. Man setzt dann immer 3—4 Scheibchen, die kleineren nach oben mit dazwischen gestrichener Marmelade oder Konfitüre übereinander, bestäubt sie mit Puderzucker, gibt auf das oberste ein klein wenig Marmelade und legt darauf eine halbe Kirsche oder ein Stückchen Gelee.

Anmerkung: Die Masse ergibt 20—22 Terrassen.

Heidesand. *

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 375 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Die Butter wird stark gebräunt und zum Erstarren kalt gestellt, dann fügt man Zucker und Vanillinzucker hinzu und läßt die Butter-Zucker-Masse möglichst hart werden, ehe man dieselbe mit dem Mehl, das man mit dem „Bacfin“ gemischt und gesiebt hat, gut durcharbeitet. Den Teig rollt man in talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt, damit sie erhärten. Am andern Tage schneidet man die Rollen in ½ cm dicke Scheiben und backt diese auf einem gesäuberten Blech bei leichter Hitze ¼—½ Stunde.

Anmerkung: Zu diesem Gebäck kann nur gute Butter verwendet werden (nicht Margarine). Es ist als feines Gebäck zum Wein zu empfehlen.

Blätterteig mit Quark (Topfen). *

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 250 g Quark (Topfen), 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 150—200 g Marmelade.

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 den Quark, und pflückt da hinein die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen. Sie wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, den man am besten über Nacht stehen läßt. Am nächsten Morgen rollt man den Teig dünn aus, schlägt ihn übereinander, verfährt in gleicher

Weise 2—3mal und läßt den Teig 1 Stunde ruhen. Diese Bearbeitung des Teiges wiederholt man zweimal, teilt ihn, rollt die Teilstücke dünn aus, schneidet Vierecke daraus, gibt etwas Marmelade in die Mitte und legt kuvertartig zusammen. Dann backt man die Teilchen auf gut geäubertem Blech bei starker Hitze etwa 15 Minuten.

Anmerkung: Dieser Teig ist auch für Pasteten zu empfehlen.

Salzstangen (siehe Abbildung 39).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 2 gestr. Teelöffel (6 g) Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Prise Salz, etwa 7 Eßlöffel Milch, 100 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Zum Bestreuen: Etwas Salz, etwas Kümmel.

Zubereitung: 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 Salz und Milch und verrührt sie von der Mitte aus mit dem Mehl zu einer weichen Masse. In diese pflückt man stückweise die kalt gestellte Butter, bedeckt die Masse mit dem restlichen Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Klob. Es kommt bei diesem Teig darauf an, daß er sehr gut durchgeknetet ist, damit er sich gut ausrollen läßt. Man rollt ihn etwa ½ cm dick aus und schneidet fingerbreite und gut fingerlange Streifen daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Salz und Kümmel. Man backt die Salzstangen bei starker Hitze etwa 15 Minuten hellbraun. Die Masse ergibt ungefähr 35 Stück.

Anmerkung: Wer ein schöneres Aussehen der Stangen erzielen will, kann die Streifen vor dem Bestreichen mit Eigelb spiralförmig drehen (das eine Ende dreht man nach rechts, das andere nach links herum).

Weispennester.

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 250 g Mandeln, 80—100 g Schokolade.

Zubereitung: Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, fügt unter weiterem Schlagen den Zucker und Vanillinzucker löffelweise hinzu und unterhebt dann vorsichtig die mit der Schale gehackten Mandeln und die geriebene Schokolade. Mit einem Löffel setzt man Häufchen auf ein gewachtes Blech, gefettetes Pergamentpapier oder auf kleine Oblaten und backt die Küchlein bei leichter Hitze in etwa 15 Minuten ab.

Haselnuß-Makronen (siehe Abbildung 43). *

Zutaten zum Teig: 100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 5—6 Eiweiß, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung des Teiges: Die Nüsse werden etwa 10 Minuten im Ofen geröstet, damit sie sich enthäuten lassen, recht fein gerieben, mit den abgezogenen, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanillinzucker vermengt. Dann wird diese Masse gleichzeitig mit dem mit „Bacfin“ gemischten und gesiebten Mehl unter den steif geschlagenen Eierschnee gehoben. Man setzt mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Pergamentpapier und backt sie bei starker Hitze etwa 10—15 Minuten. Gebacken legt man die Makronen mit dem Pergamentpapier auf ein nasses Tuch, damit sie sich langsam vom Papier lösen. Die Masse ergibt ungefähr 40 Makronen.

Kokos-Makronen. *

Zutaten: 2 Eßlöffel Wasser, 4 Eiweiß, 400 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Butter, 400 g Kokosraspel, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker „Gustin“, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Wasser, Eiweiß, Zucker und Vanillinzucker werden gut verrührt, dann fügt man Butter und die Kokosraspeln hinzu und läßt das Ganze unter tüchtigem Rühren soeben aufkochen, nimmt vom Feuer, läßt etwa auf Handwärme erkalten und arbeitet das Mehl, das man mit dem „Gustin“ und „Bacfin“ gemischt und gesiebt hat, unter die Masse. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und backt die Makronen bei leichter Hitze in 10—20 Minuten.

Biskuit-Würfel*).

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Dr. Oetker „Gustin“.

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

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakaó, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz 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. Man füllt den Teig in 2 gefettete Springformen oder auf ein gefettetes Randblech und backt ihn etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. Die erkaltete Biskuitmasse schneidet man einmal waagrecht durch und teilt beide Hälften in gleiche Rechtecke, Würfel und Sichern ein. Die unteren Teile bestreicht man mit Butterkrem,

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäude“ (Allgemeines) sowie „Butterkrem“ Seite 17, 18 und 19.