

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 Kakaopulver, 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.

legt die dazu passenden Oberteile darauf und überzieht das Ganze mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Kreams: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von $\frac{1}{2}$ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, gibt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erkalten häufig um. Man rührt die Butter schaumig und gibt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Statt Butterkremfüllung kann man auch Gelee oder Frucht-Paste zur Füllung verwenden und überzieht dann die Würfel mit einem Zitronen-Zuckerguß, hergestellt aus 150 g gesiebtm Puderzucker, der mit einigen Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone und 2—3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt wird.

Pücker-Schnitte (siehe Abbildung 40). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Backin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“, 20 g Kakao, 2 Eßlöffel Wasser (für den dunklen Teig).

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser (davon 3 Eßlöffel zum Anrühren), 100 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Struttina-Puddingpulver Zitronengeschmack, 1 Blatt weiße, 1 Blatt rote Dr. Oetker Regina-Gelatine, $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne.

Zum Bestreichen: 150 g Ananas-Konfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 40 g Kakao, $2\frac{1}{2}$ — $3\frac{1}{2}$ 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 „Backin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und $\frac{2}{3}$ des steif geschlagenen Eierschnees. Die Hälfte des Teiges gibt man auf die Hälfte eines Randbleches, das gefettet und mit gefetztem Papier belegt ist, und streicht die Masse recht glatt. Unter den übrigen Teig mengt man nun den Kakao, das Wasser und den Rest des Eierschnees und streicht danach auch die dunkle Masse auf den noch leeren Teil des Bleches. Es ist gut, an der offenen Blechseite das Papier nach oben umzuklappen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Man backt die Masse bei guter Mittelhitze 15—20 Minuten. Gleich nach dem Backen stürzt man das Gebäck und zieht das Papier ab.

Zubereitung der Füllung: Man rührt mit 3 Eßlöffeln Wasser das Puddingpulver an und läßt es einige Zeit stehen. Inzwischen bringt man das restliche Wasser mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt unter ständigem Rühren die Anrührmasse hinzu, läßt das Ganze gut durchkochen und löst danach die eingeweichte Gelatine in der heißen, vom Feuer genommenen Masse auf. Man rührt sie bis zum Erkalten häufig um; dann gibt man sie, noch ehe sie erstarrt ist, löffelweise zu der steif geschlagenen Sahne.

Den erkalteten Teigboden schneidet man in zwei Teile, so daß der helle Boden vom dunklen getrennt ist. Dann schneidet man aus beiden Böden gleichmäßige Streifen (je 3 Stück in 7 cm Breite), bestreicht die hellen Streifen mit dem Kream und setzt die dunklen Streifen darauf. Oberfläche und Ränder der zusammengesetzten Streifen werden mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat, bestrichen und mit Schokoladenguß überzogen. Aus den Streifen schneidet man etwa 4—5 cm breite schräge Stücke, so daß im Anschnitt immer der helle Teigboden, der rosa Kream und der dunkle Teigboden zu sehen sind.

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

Schokoladen-Muscheln (siehe Abbildung 42).

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Oetker „Backin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zutaten zur Füllung: 2 Eiweiß, 100 g Nüsse, 75 g Zucker, 75 g Schokolade.

Zutaten zum Guß: 1 Tafel einfache Speise-Schokolade.

Zubereitung des Teiges: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig und fügt nach und nach das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl sowie das Puddingpulver hinzu. Man füllt die Masse in gut gefettete Muschelformen etwa halbvoll, die man bei guter Mittelhitze 20—25 Minuten backt. Nach dem Backen werden sie durchgeschnitten und mit Schokoladentrem gefüllt.

Zubereitung der Füllung: Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, unterzieht die geriebenen Nüsse und Zucker, fügt die in heißem Wasserbade aufgelöste Schokolade hinzu, verarbeitet alles zu einer glatten Masse und streicht diese zwischen die Schokoladenmuscheln. Zusammengesetzt werden sie mit Schokoladenguß überzogen, so daß die Schnittfläche nicht mehr zu sehen ist.

Zubereitung des Gusses: Man löst eine Tafel Schokolade vorsichtig im heißen Ofen oder heißen Wasserbade auf.