

kochen. Danach fügt man die eingeweichte Gelatine hinzu und rührt so lange, bis sie vollkommen gelöst ist. Die ausgekühlten Liebesknochen werden mit dem erkalteten Kream gefüllt.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaο vermischet und mit so viel heißem Wasser verrührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Die gefüllten Liebesknochen werden damit bestrichen.

Windbeutel. *

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 50 g Butter, 150 g gesiebtes Weizenmehl, 4—6 Eier, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren zunächst 3 Eier hinein. Mit Zugabe des 4. und 5. Eies muß man vorsichtig sein, damit der Teig nicht zu dünn wird; hat er bereits Hochglanz, erübrigt sich weitere Eizugabe, andernfalls gibt man erst das 6. Eigelb und nur, wenn nötig, noch das letzte Eiweiß hinzu. Dann untermengt man das „Bacfin“, setzt mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein leicht gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech und backt bei guter Mittelhitze in ungefähr 30 Minuten goldgelb. Während des Backens darf der Ofen nicht geöffnet werden, da das Gebäck sonst fällt. Nach dem Backen läßt man die Windbeutel bei geöffnetem Ofen 5—10 Minuten stehen.

Von der angegebenen Menge erhält man etwa 20 Stück.

Die Windbeutel werden warm mit WeinschaumsöÙe aufgetragen. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlagsahne, die mit Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt ist, oder mit Vanillekream, hergestellt mit Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack. Man kocht dann den Pudding nicht mit $\frac{1}{2}$ Liter, sondern mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch und kann zur Verfeinerung ein geschlagenes Eiweiß unter den kochend heißen Kream geben.

Waffeln.

Zutaten: 250 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 6 Eier, 250 g Weizenmehl, 250 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, $\frac{1}{2}$ Liter Milch (oder Sahne, oder halb Sahne halb Wasser).

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig, fügt unter beständigem Rühren langsam Zucker, Vanillinzucker, Backöl, Aroma und Eier hinzu, danach das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. In einer heißgemachten Waffelpfanne, die jedesmal mit einer Speckschwarte ausgestrichen wird, backt man den Teig bei gelindem Feuer sofort aus.

Settgebäckenes.

Allgemeines.

Zum Ausbacken des Teiges nimmt man am besten eiserne, nicht zu hohe Töpfe, um möglichst an Fett zu sparen. Der Topf muß so weit mit Fett gefüllt sein, daß das Gebäck darin schwimmt. Als zweckmäßige Fettmischung verwendet man $\frac{2}{3}$ Kokosfett und $\frac{1}{3}$ Rindertalg oder $\frac{2}{3}$ Kokosfett und $\frac{1}{3}$ Schweineschmalz. Man kann aber auch in reinem Kokosfett oder reinem Schweineschmalz backen oder beide Sette zu gleichen Teilen nehmen. Der Zusatz von Rindertalg macht das Gebäck mürber.

Wichtig beim Ausbacken ist der Hitzeegrad. Das Fett muß so heiß sein, daß es dampft, beim Hineinstreuen von etwas Salz zischt oder beim Hineinstecken eines Hölzchens Bläschen um dasselbe bildet. Man kann auch beim Zerlassen des Settes einige rohe Kartoffelscheiben mit in den Topf geben und, sobald dieselben an die Oberfläche kommen und goldbraun sind, hat das Fett den richtigen Hitzeegrad. Es ist immer darauf zu achten, daß das Fett nicht zu schnell erhitzt wird. Nun ist es ratsam, **vor dem eigentlichen Ausbacken ein Teigkugeln zur Probe auszubacken.** Dieses darf nicht lange Zeit am Boden des Gefäßes bleiben, nicht zerlaufen und sich mit Fett vollsaugen (es wäre ein Zeichen dafür, daß das Fett noch zu kalt ist). Das Kugeln darf auch nicht sofort an der Oberfläche schwimmen, um gleichzeitig schnell zu bräunen, später erst aufzugehen, dabei stark zu plazen und eine unschöne Form zu bekommen (das Fett wäre in dem Fall zu heiß, und das Gebäck bliebe innen teigig) **sondern** das Kugeln muß zuerst an den Boden des Gefäßes sinken, ziemlich schnell hochkommen, langsam aufgehen und dabei gleichzeitig langsam bräunen. Das Gebäck muß eine gute Form behalten und trocken bleiben. **Erst wenn das Probekugeln gut gelungen ist, beginnt man mit dem eigentlichen Ausbacken.**

Empfehlenswert ist es, nicht sofort alles Fett zu zerlassen, sondern noch einen Teil, etwa nach der Hälfte der Backzeit, hinzuzufügen, um das Fett wieder etwas abzukühlen. Während dieser Zeit darf aber nicht ausgebacken werden. Man muß vielmehr nach dem Zerlassen des neu hinzugefügten Settes erst wieder eine Hitzeprobe vornehmen. Gegen Ende des Ausbackens, falls das Fett zu heiß geworden ist, kann man kleine, rohe, geschälte Kartoffelstückchen hineinwerfen, um die Hitze zu vermindern; tritt ein Schäumen auf, so hilft man sich am besten durch öfteres Abschäumen.