

### Gebäckene Apfelscheiben\*).

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 250 g Weizenmehl, 25 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Ei, 4 große saure Äpfel.

Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker oder Zucker und Zimt.

Zubereitung: Die Milch verquirlt man mit dem Mehl, gibt das mit dem Zucker und Gewürz gemischte „Bacfin“ hinzu, dann das ganze Ei und verquirlt alle Zutaten. Man taucht die Apfelscheiben in den flüssigen Teig und backt sie in einer gut gefetteten Pfanne auf beiden Seiten goldgelb. Man reicht sie warm als Nachspeise mit Puderzucker überstäubt oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Zubereitung der Äpfel: Die Äpfel werden gewaschen und geschält, dann sticht man mit einem Gehäuseausstecher das Kernhaus aus und schneidet die Äpfel in etwa  $\frac{1}{2}$ —1 cm dicke runde Scheiben.

### Kartoffelpuffer (Westfälische Art).

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln (etwa  $1\frac{1}{2}$  kg geschälte), 4 Eier, 75 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 100 g Rosinen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, nach Geschmack etwas Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, das Wasser abgegossen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Nach Geschmack kann man auch etwas Salz in den Teig geben. Man backt von dem Teig in einer gut gefetteten Pfanne kleine Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Die Puffer kann man sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

### Eierkuchen.

Zutaten:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 140 g Weizenmehl, 60 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Man gibt in die Milch das Mehl, „Gustin“ und Puddingpulver und verquirlt diese Zutaten sehr gut. Dann gibt man die Eigelbe hinein, verquirlt wieder, unterrührt Salz und Zucker mit dem „Bacfin“ gemischt und unterhebt zuletzt ganz vorsichtig mit dem Schneebesen den steifen Eierschnee. Man backt die Kuchen in einer Pfanne (Eierkuchentiegel) in heißem Backfett

\*) Lesen Sie unbedingt: „Settgebäckenes“ (Allgemeines) Seite 63.

auf beiden Seiten goldgelb. Am besten schmecken die Eierkuchen, wenn sie ganz dünn ausgebacken werden.

Anmerkung: Ist man die Eierkuchen als Nachtisch, so kann man sie ganz dünn mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und mit etwas Puderzucker überstäuben.

## Weihnachtsgebäck.

### Spekulatius.

Zutaten: 500 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 250 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g geriebene Mandeln, 50 g gestoßener Kandiszucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 gestrichener Teelöffel Zimt (etwa 3 g), 2 Messerspitzen Nelken, 2 Messerspitzen geriebene Muskatnuß, 2 Messerspitzen Koriander, 2 Messerspitzen Kardamom.

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 und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, Mandeln, Kandiszucker und Gewürze dazugegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus und sticht mit kleinen Blechformen (am besten eignen sich hierzu Tierformen) Plättchen aus, die auf gesäubertem Blech etwa 15 Minuten bei starker Hitze knusprig gebacken werden.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusprig bleibt.

### Printen (siehe Abbildung 47). ✓

Zutaten: 375 g Sirup, 200 g Zucker, 5 g gemahlener Fenchel, 5 g gemahlener Anis,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 750 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Man läßt den Sirup mit dem Zucker heiß werden (damit sich der Zucker löst), gibt dann die Gewürze und die kalte Milch dazu und läßt auf Handwärme abkühlen. Dann mengt man das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl unter den Sirup, verarbeitet das Ganze zu einem glatten Teig, den man stark messerrückendick ausrollt und mit dem Kuchenrädchen in rechteckige, etwa 4 cm breite und 8—10 cm lange Streifen rädelt. Man kann die Streifen mit Eiweiß bestreichen (sie erhalten dann nach dem Backen ein glänzendes Aussehen) und backt sie bei starker Hitze in etwa 15 Minuten.