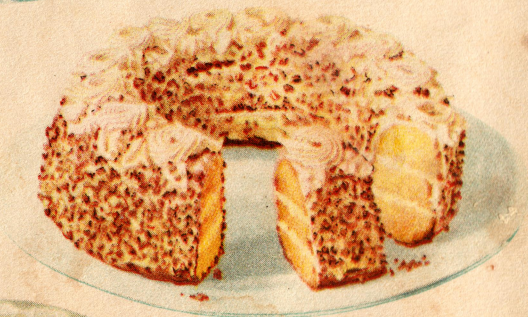


Tafel VIII Torten



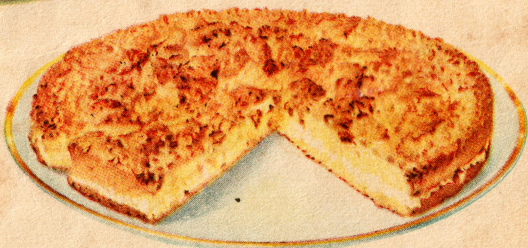
29. Bismarckeiche
Rezept Seite 43



30. Frankfurter Kranz
Rezept Seite 44



31. Zweifruchtort
Rezept Seite 23



32. Bienenstich in Springform
Rezept Seite 46

Will man den Kuchen füllen, so schneidet man ihn nach dem Backen einmal durch und bestreicht mit Butterkrem.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab und rührt damit das Soßenpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt den Pudding etwa 1 Minute kochen, rührt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erfalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Anmerkung: Dieser Kuchen wird besonders schön im „Küchenwunder“. Man braucht dann aber zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Prise Salz, 5–7 Eßlöffel Milch.

Kleingebäck.

gn. 4. Haferflockenplätzchen (Matronenart). 3. Aug. 44.

Zutaten: 250 g Haferflocken, 200 g Butter, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1–2 Eier.

Zubereitung: Die Haferflocken gibt man in eine Schüssel und gießt darüber die zerlassene, kochend heiße Butter, damit die Flocken gebrüht werden, verrührt sie gut und läßt auf Handwärme erkalten. Dann fügt man das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und allmählich Zucker und Vanillinzucker. Man erhält einen etwas krümeligen Teig, den man durch die Zugabe des Eies wieder glattrührt. Mit dem Teelöffel werden kleine Häufchen in größerem Abstand (da der Teig sehr zerläuft) auf ein gefettetes, bemehltes Blech gesetzt. Man backt dieselben bei starker Hitze 15–20 Minuten goldgelb.

Teegebäck oder Keks.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 175 g Butter.

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, die ganzen Eier und das Wasser und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem

Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einem Weinglase zu runden Scheiben ausgestochen. Mit einer Gabel oder einem Reibeisen drückt man gleichmäßige Vertiefungen hinein und backt auf einem gut geäuberten Blech 15—20 Minuten bei starker Hitze.

Vanillegebäck.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 150 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: 1 Ei, 75—100 g Mandeln, 50 g Zucker.

Zubereitung: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. In diese pflückt man die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stücken. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, messerrückendick ausgerollt und mit kleinen Förmchen ausgestochen. Die Plätzchen legt man auf ein gut geäubertes Blech, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei und verziert sie mit den abgezogenen, gehobelten Mandeln, die man mit dem Zucker gemischt hat. Man backt die Plätzchen bei starker Hitze in 10—20 Minuten und kann sie, erkaltet, lange Zeit in Blechdosen aufbewahren.

Mandelplätzchen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 200 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker Bacöl Bittermandel, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g Mandeln.

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 die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst etwas kalt zu stellen; dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit kleinen Blechformen Plätzchen ab, die auf einem geäuberten Blech in ungefähr 15 Minuten bei starker Hitze knusprig gebacken werden.

Dieser Teig ist sehr weich, man tut daher gut, ihn in einem ganz besonders kalten Raum herzustellen.

S-Kuchen (siehe Abbildung 34). *gut*

Zutaten zum Teig: 250 g Butter, 200—250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 ganze Eier, 500 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zum Guß: 100 g Schokolade, einige Tropfen Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker, und die ganzen Eier dazu, gibt nach und nach das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man in einen Spritzbeutel oder in eine Gebäckspritze füllt. Auf ein geäubertes Blech spritzt man S-Kuchen von etwa 8 cm Länge oder Kränze, die bei starker Hitze ungefähr 20 Minuten goldgelb gebacken werden. Nach dem Backen wird das eine Ende mit Schokoladenguß versehen.

Herstellung des Gusses: Man läßt die geriebene Schokolade mit einigen Tropfen Wasser im heißen Wasserbade zergehen.

Kameruner.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker „Bacfin“, 25 g Kakao, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: 125 g Schokolade, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 20—25 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ und Kakao 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 die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ cm dick aus, sticht Halbmonde ab, die auf gut geäubertem, gefetteten Blech bei starker Hitze vorsichtig etwa 20 Minuten gebacken werden. Nach dem Erkalten überzieht man die Plätzchen mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Gusses: 125 g zerkleinerte Schokolade läßt man mit 1—2 Eßlöffeln Wasser in einem Tiegel über schwachem Feuer zergehen. Zur Erzielung eines glänzenden Aussehens kann man 20—25 g Kokosfett hinzugeben.

Fruchtplätzchen (siehe Abbildung 35).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 150 g Dr. Oetker „Gustin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.