

Es empfiehlt sich, das Spritzen vorher einmal auf einem Blech oder Teller zu üben. Man bereitet sich dafür einen Stärkbrei, indem man 3—4 Eßlöffel = 125 g Weizenmehl mit  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser anrührt, diese Masse in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, das man mit 50 g Kokosfett zum Kochen gebracht hat, einrührt und das Ganze gut durchkochen läßt. Dieser unter häufigem Umrühren erkaltete Brei hält sich mehrere Tage und kann immer wieder zur Übung gebraucht werden. — Auch Kartoffelbrei eignet sich gut zum Üben.

### Haselnußtorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Haselnußkerne, 200 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“,  $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{8}$  Liter Milch.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Danach unterrührt man die geriebenen Haselnußkerne und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl. Den Teig füllt man in eine gefettete Springform und backt den Kuchen 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen stürzt man die Torte vorsichtig auf eine Platte und überzieht sie nach dem Auskühlen mit Rumguß.

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

### Krümeltorte.

Zutaten zum Teig: 200—250 g Butter, 200 g Zucker, 1—2 Eier, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung:  $\frac{1}{2}$ —1 kg Äpfel, Zucker nach Bedarf.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Bacfin“ werden gemischt und in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei und Gewürze werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man gibt die zerlassene, abgefühlte Butter hinzu und zerbröseln den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Die Hälfte davon füllt man in eine gefettete Springform, gibt darauf die geschälten, geraspelten Äpfel, die man mit Zucker und Rum-Aroma gemischt hat. Darüber streut man den Rest der Krümel.

Veränderung: Statt der Äpfel kann man auch anderes Obst, wie Pflaumen, Kirschen, Stachelbeeren usw. oder eingemachtes Obst, welches man vorher auf einem Sieb ablaufen läßt, nehmen.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

### Mailänder Apfelfuchen.

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

Zum Bestreuen: 25 g Semmelmehl.

Belag: 1 kg Quarz (Topfen), 200 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 40 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Rosinen,  $1\frac{1}{2}$  kg Äpfel, 100—125 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Verzierung: 50 g Mandeln oder Nußkerne.

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 und das ganze Ei und verrührt beides 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.

Den Teig rollt man auf einem gefetteten Blech aus. Der abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quarz wird mit Zucker, Backöl und Ei gut verrührt und mit „Gustin“ und Rosinen vermenget. Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und geraspelt oder fein gerieben und mit Zimt und Zucker abgeschmeckt. Der Teig wird mit dem Semmelmehl bestreut und die Quarz- und Apfelmasse mit einem Eßlöffel schachbrettartig daraufgesetzt. Zuletzt verteilt man die abgezogenen gehackten Mandeln oder Nußkerne darüber. Der Kuchen muß frisch gegessen werden.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

### Zweifruchtort (siehe Abbildung 31).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker „Bacfin“, 65 g Zucker, 1 Ei, 65 g Butter oder Schmalz.

Zutaten zum Belag: 500—750 g Früchte, roh oder gedünstet, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, Erdbeeren und Bananen, Kirschen und Pfirsiche, 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker (Pfirsich- oder Erdbeer-Geschmack),  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit „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 das ganze Ei und verrührt zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter (Schmalz) wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet.  $\frac{3}{4}$  des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt. Man backt ihn 15—20 Minuten bei guter