

bei starker Hitze goldgelb (etwa 25—30 Minuten). Vor dem Backen sticht man einige Male mit der Gabel in den Boden.

Zubereitung des Kreams: Der ausgepresste Apfelsinensaft wird mit  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser, Zucker und abgeriebener Schale einer Apfelsine zum Kochen gebracht. Das „Gustin“ verquirlt man mit 4 Eßlöffeln Wasser und den beiden Eigelb, gibt es unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit, läßt einige Male aufkochen und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die kochend heiße Masse.

Man streicht die noch lauwarme Masse auf den erkalteten Tortenboden, läßt fest werden und belegt dann mit den verzuckerten Apfelsinenscheiben.

Zubereitung der Verzierung: Die Apfelsinen werden in einzelne Scheiben geteilt und in einen dicken Guß von 50 g Puderzucker und etwa  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Wasser getaucht, auf einen Teller zum Trocknen gelegt und erst im trockenen Zustande zur Verzierung benutzt.

### Erdbeertorte mit Gitter (siehe Abbildung 19).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 250 g Erdbeer-Konfitüre oder auch mehr, je nach der gewünschten Dicke der Fruchtanlage.

Zum Bestreichen: Etwas verquirltes Eigelb oder Milch.

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 rührt 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.  $\frac{1}{3}$  des Teiges behält man zurück, rollt den übrigen Teig fingerdick auf dem Boden einer Springform aus, streicht fingerdick Erdbeer-Konfitüre darüber und belegt diese mit einem Gitter, das wie folgt von dem zurückbehaltenen Teig hergestellt wird:

Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem Kuchenrädchen in etwa  $1\frac{1}{2}$  cm breite und dem Durchmesser der Springform in der Länge angepaßte Streifen geschnitten und gitterartig über die Torte gelegt. Das Gitter wird mit Eigelb oder Milch bestrichen und die Torte bei guter Mittelhitze  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde goldgelb gebacken. Erkalten kann man sie mit Schlagjahne verzieren.

### Pfirsichtorte. \*

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zur Füllung: Eine 1-kg-Büchse Pfirsiche oder 500 g getrocknete Pfirsiche,  $\frac{1}{4}$  Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser mit der Schneerute zu dickem Schaum, fügt dann langsam das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin“ hinzu, lockert die Masse mit dem steif geschlagenen Eierschnee und backt sie in einer gefetteten Springform bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Büchsen-Pfirsiche werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Verwendet man getrocknete Pfirsiche, so müssen diese gut weichgekocht und dann mit einem Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt werden. Die Sahne schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt sie mit Vanillinzucker.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, belegt die unterste Scheibe mit den Pfirsichen, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht mit etwas Schlagjahne und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche der Torte verziert man mit Pfirsichstückchen und verziert noch beliebig mit Hilfe des Spritzbeutels mit der Schlagjahne.

Anmerkung: Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen verwenden.

### Zitronen-Butterkremtorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zutaten zur Füllung:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 50 g Kocosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: Etwa 50 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker 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. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von  $\frac{1}{2}$  Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt das Kocosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten Butter und rührt danach löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.