

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.

Zubereitung: Das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ 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. Man rollt den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem mehlsbestäubten Weinglas Scheibchen ab, bestreicht je eins mit Marmelade, sticht aus einem anderen eine kleine Rundung aus, damit ein durchlöcherter Ring entsteht, setzt diesen auf ein bestrichenes Scheibchen, gibt noch etwas Marmelade in die Öffnung und backt bei starker Hitze in etwa 15 Minuten goldgelb.

### Obst-Törtchen (siehe Abbildung 36).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zum Belag: 1 kg Frischobst, 10 g = 3 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker „Gustin“ oder 3 Blatt Dr. Oetker weiße oder rote Regina-Gelatine, ¼ Liter flüssige Sahne (Schlagrahm).

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, Backöl und das ganze Ei 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. Den Teig rollt man dünn aus, sticht mit einem Weinglas Scheibchen ab, formt aus dem Rest des Teiges dünne Röllchen und legt diese auf die kleinen Tortenböden, deren Rand man vorher mit Eiweiß bestrichen hat. Die Teigröllchen bestreicht man nun auch mit Eiweiß, damit sie nicht auseinanderlaufen, setzt die Böden auf ein gut gesäubertes Blech und backt sie in 10—15 Minuten bei starker Hitze hellgelb.

Die fertigen Törtchen belegt man mit rohem oder gedämpftem Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw., verdickt den Obstsaft mit Dr. Oetker „Flammerikchen“ (man rechnet auf ¼ Liter etwa 20 g) oder Dr. Oetker Regina-Gelatine (man rechnet auf ¼ Liter Saft etwa 3 Blatt) und gibt ihn noch warm bzw. kurz vor dem Erstarren (bei Gelatine) über die Früchte. Erkalte verziert man den Rand der Törtchen mit Schlagrahm.

Anmerkung: Es ist gut, den Teig vor dem Ausrollen kalt zu stellen. Unbelegte Tortenböden halten sich in einer Blechdose aufbewahrt lange Zeit frisch. Man belegt die Böden etwa einen halben Tag vor Gebrauch.

### Rum-Törtchen (siehe Abbildung 37).

Zutaten zum Teig: 375 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 125 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 200 g Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 1—1½ Eßlöffel kaltes Wasser.

Zur Verzierung: Einige eingelegte entsteinte Kirschen.

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, Salz, Backöl und die ganzen Eier und verrührt dieses 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. Man rollt den Teig etwa zweimeßerrückendick aus, sticht mit einem Weinglas runde Scheiben ab und backt sie bei starker Hitze 10—20 Minuten goldbraun. Erkalte bestreicht man einen Teil der kleinen Kuchen auf der Unterseite mit der Marmelade und legt die anderen Kuchen mit der Unterseite darauf. Die Oberfläche der zusammengesetzten Kuchen überzieht man mit Zuckerguß, läßt diesen abtrocknen und gibt in die Mitte je eine abgetropfte Kirsche.

Zubereitung der Füllung: Die Marmelade wird mit 1 Eßlöffel Wasser verdünnt und mit Rum-Aroma abgeschmeckt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker rührt man mit dem Rum-Aroma und Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

### Ananas-Törtchen (siehe Abbildung 38). \*

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 40 g Kakaopulver, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Milch, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: Etwa 250 g Ananas-Konfitüre, 3—4 Blatt Dr. Oetker weiße Regina-Gelatine, ¼ Liter Wasser, nach Belieben etwas Schlagrahm zum Verzieren, die mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt wird.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte Mehl und Kakaopulver werden durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker, Milch, die ganzen Eier und verrührt die eben genannten Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu