

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 mehlabgestäubten 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

einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig aus und sticht mit einem mehlobstäubten Weinglas runde Plätzchen aus. Von den Ausstechresten formt man unter Hinzufügung von 1—2 Eßlöffeln Mehl fingerdicke Rollen, die man sorgfältig am Rande der Plätzchen auflegt, und backt letztere bei starker Hitze etwa 20 Minuten. Erfaltet bestreicht man sie mit Ananas-Konfitüre und gibt obenauf etwa 1 Teelöffel Gelatinelösung. Erstarrt kann man die Törtchen noch mit Schlagahne verzieren, die man mit 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker gesüßt hat.

Zubereitung der Gelatinelösung: Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, löst sie in $\frac{1}{4}$ Liter heißem Wasser gut auf und läßt sie erkalten. Sobald sie beginnt, dicklich zu werden, gibt man sie über die Ananas-Konfitüre.

Die Masse ergibt etwa 35—40 Torteletten.

Obst-Schnitten.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Arraf-Aroma, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl wird auf einem Backbrett oder einer Tischplatte 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 in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, etwa $\frac{1}{2}$ cm dick auf dem Blech ausgerollt, in 6 Längsstreifen geschnitten und bei starker Hitze etwa 15—20 Minuten gebacken. Nach dem Backen lassen sich die einzelnen Streifen abbrechen oder leicht abschneiden. Sie werden, erfaltet, mit beliebiger Marmelade bestrichen. Man setzt dann 2 oder 3 Streifen aufeinander, läßt 1—2 Stunden (wenn möglich) die Marmelade einziehen und schneidet aus den Längsstreifen 18 kleine Schnitten, die man mit Zuckerguß überzieht und mit Geleestückchen, eingelegten Früchten oder Pistazien verziert.

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

Apfeltaschen (siehe Abbildung 33).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl, Zitrone, 2 Eier, etwa $\frac{1}{10}$ Liter Milch (ungefähr 6 Eßlöffel), 150—200 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zur Füllung: 1 kg gute Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 50 g Rosinen, 1 Messerspiße Zimt.

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 die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse, gibt wieder in die Mitte die Milch und verrührt nochmals. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die weiche Masse gepflückt, dieselbe mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa $\frac{1}{4}$ cm dick aus und sticht große runde Scheiben etwa 10—12 cm im Durchmesser aus. Die Ränder bestreicht man mit dem zerquirkten Ei, legt etwas Apfelmasse auf die eine Hälfte der Scheibe, klappt die andere Hälfte darüber, drückt die Ränder an, setzt die Taschen auf ein gefettetes Blech, bestreicht mit dem übrigen zerquirkten Ei und backt bei starker Hitze 25—30 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel befreit man von Schalen und Gehäuse, hobelt sie und vermengt sie kurz vor dem Füllen der Taschen mit den angegebenen Zutaten.

Frucht-Würfel.

Zutaten zum Teig: 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zutaten zur Füllung: 250 g beliebige Konfitüre.

Zutaten zum Schokoladenguß: 500 g Blockschokolade, 100 g Kofosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eier hinzu, und gibt danach das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man streicht den Teig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier überzogenes Blech etwa $\frac{1}{2}$ cm dick auf, backt in 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb, stürzt das Gebäck, zieht das Papier ab und schneidet den Kuchen in 2 gleiche Teile; ein Teil wird mit der Konfitüre bestrichen, der andere darauf gesetzt und nun aus dem Gebäck 4×4 cm große Würfel geschnitten. Man taucht diese in den Schokoladenguß und zwar so, daß der Boden unbedeckt bleibt und setzt sie auf Pergamentpapier.

Zubereitung des Gusses: Die gut zerkleinerte, am besten geriebene Schokolade läßt man im Wasserbad zergehen. Löst sich die Schokolade schwer auf, so kann man vorsichtig etwas Wasser zur Lösung hinzufügen. Dann gibt man das warme (leicht geschmolzene) Kofosfett darunter, rührt gut durch und verwendet den Guß in lauwarmem Zustande.