

Osterküsse.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 4 Eigelb, 125 g Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, 200 g Weizenmehl, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, $\frac{1}{16}$ Liter Milch (etwa 4 Eßlöffel).

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwa 3 Teelöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker und Geschmackszutaten langsam hinzugegeben und abwechselnd das mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl, Puddingpulver und die Milch untergerührt. Man füllt die Masse in kleine gefettete Förmchen etwa halb voll und backt sie bei guter Mittelhitze goldgelb (etwa $\frac{1}{2}$ Stunde Backzeit). Erfaltet überzieht man sie mit Zitronen-Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt langsam den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Baisers (Resteverwendung von Eiweiß).

Zutaten: 4 Eiweiß, 200 g feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen; dann unterhebt man vorsichtig Zucker und Vanillinzucker und setzt von der gut vermengten Masse kleine Häufchen auf ein leicht gefettetes oder gewachstes, mit Mehl bestäubtes Blech. Man backt die Baisers bei schwacher Hitze langsam in $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde hellgelb. Sie sind gar, wenn sie sich trocken anfühlen und innen nicht mehr weich sind.

Zur Herstellung von

Schokoladen-Baisers

verfährt man nach obiger Vorschrift, gibt aber noch 20 g Kakao zu der geschlagenen Masse. Nach Belieben kann man in diesem Fall an Stelle von 200 g Zucker 250 g nehmen.

Eierscheckchen.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 25 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Fläschchen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Eigelb, 80 g Butter.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 15 g Butter, 50 g Dr. Oetker „Gustin“, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 3—4 Eier, 50 g abgezogene Mandeln, 50 g Korinthen.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl wird auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Eigelb und verrührt dieses 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. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und belegt damit Rand und Boden gesäuberter Förmchen.

Zubereitung der Füllung: Die Hälfte der Milch bringt man mit der Butter zum Kochen, verquirlt in dem Rest der Milch das „Gustin“ und gibt die Anrührmasse unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt so lange kochen, bis sich die Masse gut von Topf und Kochlöffel löst, nimmt vom Feuer, gibt Zucker, Gewürz und Salz dazu und rührt die Eigelbe nach und nach vorsichtig unter die wenig erkaltete Masse. Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee mit den Mandelstiften und Korinthen, füllt die Masse in die mit Müsbeteig ausgelegten Förmchen $\frac{3}{4}$ voll und backt sie sehr vorsichtig bei guter Mittelhitze $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Erfaltet bestäubt man die Oberfläche mit Puderzucker.

Liebesknochen (Eclairs) (siehe Abbildung 44).

Zutaten zum Teig: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 50 g Butter (Margarine), 150 g Weizenmehl, 4—5 Eier, 3 g (1 gestrichener Teelöffel) Dr. Oetker „Bacfin“.

Zutaten zur Füllung: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 2 Päckchen Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 3 Blatt Dr. Oetker „Regina“-Gelatine, weiß.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 15 g Kakao, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Man bringt Wasser und Butter, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen. Dann nimmt man den Topf von der Kochstelle, schüttet das gesiebte Mehl auf einmal hinein, rührt es zu einem glatten Kloß und erhitzt diesen unter Rühren noch eine Minute. Den heißen Kloß gibt man in eine Schüssel und rührt nach und nach die Eier darunter; hat der Teig Glanz, erübrigt sich weitere Eizugabe. In den erkalteten Teig gibt man das Backpulver und füllt ihn in einen Spritzbeutel. Für jeden einzelnen Liebesknochen spritzt man auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech 2 fingerlange Streifen dicht nebeneinander und setzt einen dritten darauf.

Backzeit: 20—25 Minuten bei starker Hitze.

Nach dem Backen werden die Liebesknochen sofort aufgeschnitten.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit den Inhalt der beiden Päckchen an. Die übrige Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen. Man nimmt sie von der Kochstelle, gibt das angerührte Soßenpulver unter Rühren hinein und läßt noch einige Male auf-

kochen. Danach fügt man die eingeweichte Gelatine hinzu und rührt so lange, bis sie vollkommen gelöst ist. Die ausgekühlten Liebesknochen werden mit dem erkalteten Kream gefüllt.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakaο vermischt und mit so viel heißem Wasser verrührt, daß ein dickflüssiger Guß entsteht. Die gefüllten Liebesknochen werden damit bestrichen.

Windbeutel. *

Zutaten: $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 50 g Butter, 150 g gesiebtes Weizenmehl, 4—6 Eier, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“.

Zubereitung: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren zunächst 3 Eier hinein. Mit Zugabe des 4. und 5. Eies muß man vorsichtig sein, damit der Teig nicht zu dünn wird; hat er bereits Hochglanz, erübrigt sich weitere Eizugabe, andernfalls gibt man erst das 6. Eigelb und nur, wenn nötig, noch das letzte Eiweiß hinzu. Dann untermengt man das „Bacfin“, setzt mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein leicht gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech und backt bei guter Mittelhitze in ungefähr 30 Minuten goldgelb. Während des Backens darf der Ofen nicht geöffnet werden, da das Gebäck sonst fällt. Nach dem Backen läßt man die Windbeutel bei geöffnetem Ofen 5—10 Minuten stehen.

Von der angegebenen Menge erhält man etwa 20 Stück.

Die Windbeutel werden warm mit WeinschaumsöÙe aufgetragen. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlagsahne, die mit Dr. Oetker Vanillinzucker gewürzt ist, oder mit Vanillekream, hergestellt mit Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack. Man kocht dann den Pudding nicht mit $\frac{1}{2}$ Liter, sondern mit $\frac{3}{4}$ Liter Milch und kann zur Verfeinerung ein geschlagenes Eiweiß unter den kochend heißen Kream geben.

Waffeln.

Zutaten: 250 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Gläschen Dr. Oetker Backöl Zitrone, 1 Gläschen Dr. Oetker Rum-Aroma, 6 Eier, 250 g Weizenmehl, 250 g Dr. Oetker „Gustin“, 1 Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, $\frac{1}{2}$ Liter Milch (oder Sahne, oder halb Sahne halb Wasser).

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig, fügt unter beständigem Rühren langsam Zucker, Vanillinzucker, Backöl, Aroma und Eier hinzu, danach das mit dem „Bacfin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. In einer heißgemachten Waffelpfanne, die jedesmal mit einer Speckschwarte ausgestrichen wird, backt man den Teig bei gelindem Feuer sofort aus.

Settgebäckenes.

Allgemeines.

Zum Ausbacken des Teiges nimmt man am besten eiserne, nicht zu hohe Töpfe, um möglichst an Fett zu sparen. Der Topf muß so weit mit Fett gefüllt sein, daß das Gebäck darin schwimmt. Als zweckmäßige Fettmischung verwendet man $\frac{2}{3}$ Kokosfett und $\frac{1}{3}$ Rindertalg oder $\frac{2}{3}$ Kokosfett und $\frac{1}{3}$ Schweineschmalz. Man kann aber auch in reinem Kokosfett oder reinem Schweineschmalz backen oder beide Sette zu gleichen Teilen nehmen. Der Zusatz von Rindertalg macht das Gebäck mürber.

Wichtig beim Ausbacken ist der Hitzeegrad. Das Fett muß so heiß sein, daß es dampft, beim Hineinstreuen von etwas Salz zischt oder beim Hineinstecken eines Hölzchens Bläschen um dasselbe bildet. Man kann auch beim Zerlassen des Settes einige rohe Kartoffelscheiben mit in den Topf geben und, sobald dieselben an die Oberfläche kommen und goldbraun sind, hat das Fett den richtigen Hitzeegrad. Es ist immer darauf zu achten, daß das Fett nicht zu schnell erhitzt wird. Nun ist es ratsam, **vor dem eigentlichen Ausbacken ein Teigkugeln zur Probe auszubacken.** Dieses darf nicht lange Zeit am Boden des Gefäßes bleiben, nicht zerlaufen und sich mit Fett vollsaugen (es wäre ein Zeichen dafür, daß das Fett noch zu kalt ist). Das Kugeln darf auch nicht sofort an der Oberfläche schwimmen, um gleichzeitig schnell zu bräunen, später erst aufzugehen, dabei stark zu plazen und eine unschöne Form zu bekommen (das Fett wäre in dem Fall zu heiß, und das Gebäck bliebe innen teigig) **sondern** das Kugeln muß zuerst an den Boden des Gefäßes sinken, ziemlich schnell hochkommen, langsam aufgehen und dabei gleichzeitig langsam bräunen. Das Gebäck muß eine gute Form behalten und trocken bleiben. **Erst wenn das Probekugeln gut gelungen ist, beginnt man mit dem eigentlichen Ausbacken.**

Empfehlenswert ist es, nicht sofort alles Fett zu zerlassen, sondern noch einen Teil, etwa nach der Hälfte der Backzeit, hinzuzufügen, um das Fett wieder etwas abzukühlen. Während dieser Zeit darf aber nicht ausgebacken werden. Man muß vielmehr nach dem Zerlassen des neu hinzugefügten Settes erst wieder eine Hitzeprobe vornehmen. Gegen Ende des Ausbackens, falls das Fett zu heiß geworden ist, kann man kleine, rohe, geschälte Kartoffelstückchen hineinwerfen, um die Hitze zu vermindern; tritt ein Schäumen auf, so hilft man sich am besten durch öfteres Abschäumen.