

wird kalt gestellt und öfter umgerührt, damit sich keine Haut bildet. Man reicht sie als Kaltschale mit oder ohne Einlage. Als Einlage eignen sich Suppenmafronen oder Schneeflößchen.

Kremsuppe mit Blumenkohl.

Zutaten: 1 kleiner Kopf Blumenkohl, $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 30 g Dr. Oetker „Gustin“, 4 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eigelb, $\frac{1}{8}$ Liter süße Sahne, etwas Muskatnuß.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird gepuht, in kleine Stückchen zerteilt und eine Zeitlang in Essigwasser gelegt. Dann kocht man ihn in Salzwasser gar, nimmt den Topf vom Feuer und fügt unter ständigem Rühren das mit dem Wasser angerührte „Gustin“ hinzu. Die Suppe muß danach gut durchkochen, dann gießt man sie unter ständigem Rühren auf das mit der Sahne verquirlte Eigelb und schmeckt sie zum Schluß mit etwas abgeriebener Muskatnuß ab.

Johannisbeerspeise.

Zutaten: 500 g Johannisbeeren, etwa 100 g Zucker, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 30 g Dr. Oetker „Gustin“.

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden gewaschen und von den Stielen befreit. Den Zucker läßt man mit einem Teil des Wassers aufkochen, gibt die Beeren hinzu, dämpft sie gar und unterrührt das mit dem Rest des Wassers verquirlte „Gustin“. Man läßt die Speise gut durchkochen und füllt sie in eine Glasschale. Erfaltet reicht man sie mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Statt Johannisbeeren kann man auch Kirschen, Himbeeren oder Stachelbeeren oder gemischte Früchte verwenden.

Bettelmann.

Zutaten: 3 Milchbrötchen, 50 g Butter, 50 g Zucker, $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Ei, 12 g = etwa 1 schwach gehäufter Eßlöffel Dr. Oetker „Gustin“.

Zubereitung: Die Milchbrötchen schneidet man in Scheiben, legt sie auf einen mit Butter bestrichenen Teller, bestreut sie mit Zucker, Vanillinzucker und gießt die Milch, welche mit dem Ei und „Gustin“ verquirlt ist, derart über die Scheiben, daß sie überall etwas angefeuchtet sind; danach stellt man den Teller in den Backofen, bis die Scheiben obenauf gelb gebacken sind. Ein beliebiger, leicht herzustellender Nachtiß für Kinder.

Pudding-Speisen.

Die wichtigste Aufgabe der Hausfrau ist, die tägliche Kost für die Familie abwechslungsreich und nahrhaft zu gestalten. Da helfen nun in ausgezeichneter Weise Dr. Oetker Puddingpulver. Nach einfachsten Rezepten, schnell und billig lassen sich damit ebenso bekömmliche wie wohlschmeckende Nachspeisen herstellen.

Für Kinder sind Dr. Oetker Puddingpulver mit ihrem Gehalt an wichtigen Nährsalzen eine höchst schätzenswerte Bereicherung der täglichen Kost, besonders, wenn sie die Milch nicht gern nehmen oder nicht gut vertragen. Man sollte ihnen deshalb jeden Morgen an Stelle von Getränken eine Vanille- oder Schokoladensuppe geben. Sie läßt sich in wenigen Minuten und mit geringen Kosten mit Dr. Oetker Puddingpulver herstellen, wird stets gern genommen und ist außerordentlich bekömmlich. (Bereitungsanweisung siehe Seite 78—84.) Ein Pudding zum Abend gewährleistet infolge seiner leichten Verdaulichkeit ruhigen Schlaf.

Auch für Erwachsene ist eine der angenehmsten Formen, Milch zu genießen, ein Oetker-Pudding. Puddinge bringen die von der Wissenschaft als nötig erwiesene Abwechslung in die Speisefolge, regen die Verdauung an und bewirken dadurch eine bessere Ausnutzung der Speisen, wodurch selbst wenig reichhaltige Mahlzeiten genügend Sättigungswert gewinnen.

Eine besonders hübsche Form, Dr. Oetker Puddinge anzurichten, zeigt Tafel XII.

Ausgezeichnet sind besonders für Besuchs- und Festtage:

- Dr. Oetker Schokoladenspeise,
- Dr. Oetker „Gala“-Puddingpulver,
- Dr. Oetker Rum- oder Arrak-Puddingpulver,
- Dr. Oetker Matronen-Puddingpulver,
- Dr. Oetker Mandelkern-Puddingpulver.

Doch auch die übrigen Puddingpulver:

- Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-, Mandel-, Zitrone-, Himbeer-, Erdbeer-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver Sahne-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver Karamel-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver Schokolade-Geschmack,
- Dr. Oetker Puddingpulver mit Schokoladenstreusel,