

Dr. Oetker Mandella-Puddingpulver,

Dr. Oetker Struttina-Puddingpulver Zitrone-, Pfirsich-, Himbeer-Geschmack,

Dr. Oetker Rote Grütze Grieß,

Dr. Oetker Rote Grütze Sago,

Dr. Oetker Götterspeise mit Zucker,

Dr. Oetker Geleepulver ohne Zucker

erfreuen sich großer Beliebtheit, besonders, wenn zu den Speisen die jeweils entsprechende Soße, bereitet mit

Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-, Apfelsine- oder Himbeer-Geschmack, gereicht wird.

Mancher glaubt auch heute noch, Puddinge seien ausgesprochene Sommer-speisen. Wie falsch! Gerade im Winter, wenn frisches Gemüse wenig zu haben und teuer ist, bieten Dr. Oetker Pudding-Speisen eine wertvolle, billige und nahrhafte Ergänzung des täglichen Tisches. Deshalb soll man

auch im Winter viel Pudding-Speisen genießen.

Beliebte Puddingrezepte.

Die Bereitung aller Dr. Oetker-Puddinge ist an sich sehr einfach, doch ist es wichtig, sich genau an die Bereitungsvorschriften zu halten. Insbesondere soll man stets die angegebenen Mengen Flüssigkeit und Zucker und die genannten Kochzeiten genau einhalten.

Fruchtpudding.

Den Boden einer Glasschale belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren usw. Auf die Früchte gibt man noch warm den nach der Gebrauchsanweisung hergestellten Mandel- oder Vanille-Pudding.

Man kann an Stelle von gekochtem Obst auch eingemachtes Obst in beliebiger Zusammenstellung nehmen, den Vanille- bzw. Mandel-Pudding mit einem Eigelb abrühren, das Eiweiß mit etwas Vanillinzucker zu Schnee schlagen und diesen über den fertigen Pudding streichen. (Tutti-Strutti-Pudding.)

Ambrosia.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker Makronen-Puddingpulver, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 50 g Zucker; 1 Päckchen Dr. Oetker Götterspeise Johannisbeer-Geschmack, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Schokoladenpudding mit Rumfüllung.

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker Schokoladenspeise, $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 100 g Zucker.

Zutaten zur Füllung: 25 g Zwieback (2—3 Stück) oder Kuchenreste, 25 g Mandeln, 1 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma.

Zubereitung des Puddings: Man kocht nach angegebener Vorschrift (2 Minuten) einen Schokoladenpudding, gießt eine dünne Schicht in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gibt darauf etwas von der Füllung und schichtet abwechselnd Pudding und Füllung, bis beides aufgebraucht ist, obenauf muß Schokoladenspeise sein. Die erkaltete Speise kann man stürzen und mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker Soßenpulver Vanille-Geschmack, reichen.

Zubereitung der Füllung: Die Zwiebacke und die nicht abgezogenen Mandeln werden fein gerieben und mit dem Rum-Aroma sehr gut vermischt.

Vanille-Suppe (für 2 Kinder).

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, 2—3 Eßlöffel Milch oder Wasser, $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 20 g Zucker, etwas Salz.

Zubereitung: Das Puddingpulver rührt man mit Milch oder Wasser glatt an und läßt einige Minuten stehen. Während dieser Zeit bringt man die Milch mit Zucker und Salz zum Kochen, nimmt vom Feuer, gießt langsam die angerührte Masse unter ständigem Rühren in die heiße Milch und läßt nochmals aufkochen.

Wer gesüßte Vanille-Milchsuppen im Geschmack nicht liebt, kann an Stelle des Zuckers die Suppe nur mit etwas Salz würzen.

Schokoladenuppe (für 2 Kinder)

bereitet man auf die gleiche Weise aus $\frac{1}{2}$ Liter Milch, $\frac{1}{3}$ Päckchen Dr. Oetker Gala-Puddingpulver, 25—30 g Zucker, einer Prise Salz.

Man kann beide Suppen mit dem Schnee von 1 Eiweiß verfeinern. Die Suppen sind als Morgen- oder Abendessen für Kinder ganz besonders zu empfehlen.

Apfelsinen-Krem.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1—2 Eier (nach Belieben), 75—100 g Zucker (je nach Süße der Apfelsinen), 2 mittelgroße Apfelsinen.

Zur Verzierung: Eine kleine Apfelsine.

Zubereitung: Von $\frac{1}{2}$ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und verquirlt damit das Puddingpulver und Eigelb. Indessen läßt man die übrige