

Zubereitung: Von der Hälfte des Puddingpulvers kocht man nach Vorschrift einen Makronen-Pudding, den man in eine Glasschale gibt. Ist der Pudding fest, gibt man darauf die Hälfte der nach Gebrauchsanweisung hergestellten, bereits halb erstarrten Johannisbeer-Götterspeise, läßt diese völlig erstarren, kocht noch einen halben Makronen-Pudding, gibt diesen kalt gerührt auf die steife Geleeschicht und füllt die zweite Hälfte Johannisbeer-Götterspeise als oberste Schicht darauf. Zuvor schlägt man sie, sobald sie anfängt zu erstarren, mit dem Schneebesen zu steifem Schaum. Obenaufl verziert man mit Makronen.

Anmerkung: Die Speise schmeckt besonders gut, wenn man sie 1—2 Stunden auf Eis stellen kann.

Krem-Speisen

mit Dr. Oetker Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitrone- oder Sahne-Geschmack) bereitet man entsprechend der Gebrauchsanweisung mit dem Unterschied, daß man $\frac{3}{4}$ Liter Milch nimmt (anstatt $\frac{1}{2}$ Liter) und unter die fertig gekochte Masse den Schnee von 1—2 Eiern schlägt. Man füllt den Krem in eine Glasschale und reicht ihn mit Fruchtjuft, Apfelsinen- oder Himbeer-Soße, kleinen Makronen oder eingemachten Früchten. Es empfiehlt sich, den Krem 2—3 Stunden vor dem Gebrauch zu bereiten und dann recht kalt zu stellen.

Vanille-Äpfel

(für 8—10 Personen, besonders für Kinder).

Zutaten: 1 kg kleine, möglichst gleich große Äpfel, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1 Stückchen Zimt, 10—15 süße Mandeln; 1 Päckchen Dr. Oetker Puddingpulver Vanille-Geschmack, $\frac{3}{4}$ Liter Milch, 50 g Zucker, 35 g Korinthen.

Zubereitung: Man schält die Äpfel, sticht das Kerngehäuse aus, so daß die Äpfel ganz bleiben, schmort sie weich in $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser mit Zucker, Vanillinzucker und Zimt, läßt sie abtropfen, spickt sie mit Mandelstückchen und gibt sie in eine Glasschale.

Von dem Puddingpulver bereitet man nach Vorschrift einen Krem, nimmt aber statt $\frac{1}{2}$ Liter Milch $\frac{3}{4}$ Liter, so daß die Speise nicht ganz steif wird. Man gibt dann die gut gewaschenen Korinthen dazu, schlägt den Krem, bis er etwas erkaltet ist, und gießt ihn dann über die Äpfel.

Man kann aus denselben Zutaten auch Portionen anrichten, schneidet dann die Äpfel etwa in 1—1 $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben, schmort sie, bestreut sie mit einer Messerspitze Dr. Oetker Vanillinzucker und legt sie einzeln auf Glassteller. Den erkalteten Krem gibt man darüber.

Aus 2 mittelgroßen Äpfeln schneidet man etwa 6 Scheiben und braucht hierfür Krem von $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Tafel IX Kleingebäcke



33. Apfeltaschen
Rezept Seite 52



34. S-Kuchen
Rezept Seite 49



35. Fruchtplätzchen
Rezept Seite 49



36. Obsttörtchen
Rezept Seite 50



37. Rumtörtchen
Rezept Seite 51



38. Ananastörtchen
Rezept Seite 51