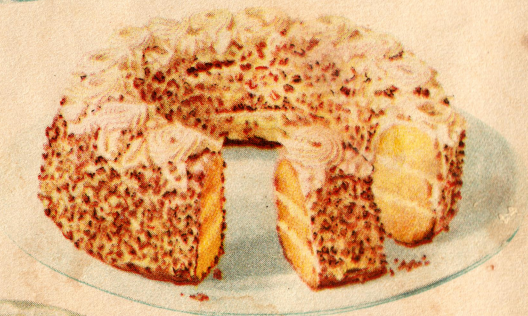


Tafel VIII Torten



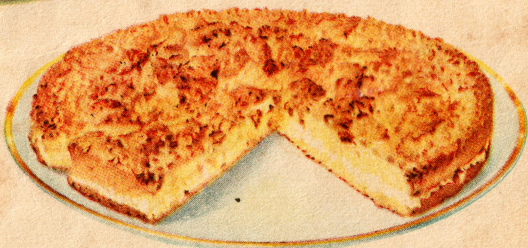
29. Bismarckeiche
Rezept Seite 43



30. Frankfurter Kranz
Rezept Seite 44



31. Zweifruchtort
Rezept Seite 23



32. Bienenstich in Springform
Rezept Seite 46

Will man den Kuchen füllen, so schneidet man ihn nach dem Backen einmal durch und bestreicht mit Butterkrem.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab und rührt damit das Soßenpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt den Pudding etwa 1 Minute kochen, rührt das Kokosfett hinein und rührt ihn bis zum Erfalten häufig um. Die Butter rührt man schaumig und gibt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Anmerkung: Dieser Kuchen wird besonders schön im „Küchenwunder“. Man braucht dann aber zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 1 Prise Salz, 5–7 Eßlöffel Milch.

Kleingebäck.

gn 4. Haferflockenplätzchen (Matronenart). 3. Aug. 44.

Zutaten: 250 g Haferflocken, 200 g Butter, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker „Bacfin“, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 1–2 Eier.

Zubereitung: Die Haferflocken gibt man in eine Schüssel und gießt darüber die zerlassene, kochend heiße Butter, damit die Flocken gebrüht werden, verrührt sie gut und läßt auf Handwärme erkalten. Dann fügt man das mit dem „Bacfin“ gemischte und gesiebte Mehl hinzu und allmählich Zucker und Vanillinzucker. Man erhält einen etwas krümeligen Teig, den man durch die Zugabe des Eies wieder glattrührt. Mit dem Teelöffel werden kleine Häufchen in größerem Abstand (da der Teig sehr zerläuft) auf ein gefettetes, bemehltes Blech gesetzt. Man backt dieselben bei starker Hitze 15–20 Minuten goldgelb.

Teegebäck oder Keks.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker „Bacfin“, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillinzucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 175 g Butter.

Zubereitung: 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, Gewürz, die ganzen Eier und das Wasser und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem