

aus eins
mach
drei



drei
Gebäcke
aus einem
Teig
von

DR. OETKER



Selber backen macht Freude, und selbstgebackener Kuchen schmeckt allen so gut, daß es gewiß auch für Sie eine liebgewordene Gewohnheit ist, sonntags — und natürlich auch in der Woche — Selbstgebackenes auf den Kaffee- oder Teetisch zu stellen. Sie erleben es ja immer wieder, wie eine anheimelnde und harmonische Stimmung von einem hübsch gedeckten Kaffee- oder Teetisch ausgeht, in dessen Mitte ein selbstgebackener, duftender Kuchen zum Zugreifen einlädt. Wenn es auch stets das Lieblingsgebäck der Familie oder etwas besonders Ausgewähltes für die Gäste ist, so wurde doch vielleicht schon einmal der Wunsch nach mehr Abwechslung laut. Hier hat die Dr. Oetker-Versuchsküche wieder eine praktische Lösung gefunden:



**3 verschiedene
Gebäcke
aus
einem
Teig**

Auf diese Weise ist das Problem einfach gelöst, und jede Hausfrau kann ohne große Mühe gleich mehrere verschiedenen Selbstgebackenes anbieten. Solch eine „bunte Platte“ hat nicht nur den Vorteil, besonders hübsch und festlich auszusehen, sie bringt auch für jeden Geschmack das Richtige.

Wie es gemacht wird, zeigen Ihnen die nachfolgenden Rezepte — übrigens nicht nur für Kuchen, sondern auch für Süßspeisen, die sich genauso auf dreierlei Art variieren lassen, was vor allem von Kindern freudig begrüßt wird.

Bitte beachten Sie: Die Grundteigarten und deren Verarbeitungen finden Sie jeweils für drei Gebäcke zu Beginn der Rezepte aufgeführt. Die weitere Zubereitung (z. B. Füllung, Belag, Guß) wollen Sie bitte den aufgeteilten Anweisungen entnehmen. Die benötigten Zutaten finden Sie in dem Rezept besonders herausgestellt. Es ist daher ratsam, vor Beginn der Arbeit die Rezepte genau durchzulesen.

Auch Sie werden begeistert sein, wenn Sie diese Rezepte ausprobieren haben, und werden staunen, wie schnell und mühelos das geht und wieviel Freude es Ihnen selbst und Ihren Lieben sowie Ihren Gästen macht. Daß alles in gewohnter Weise gut gelingt, dafür sorgen die bewährten Backzutaten von Dr. Oetker und die vielen verschiedenen Sorten Dr. Oetker Pudding-Pulver.

DR. AUGUST OETKER NÄHRMITTELFABRIK GMBH BIELEFELD

**Auch Sie
werden
begeistert
sein**

PUDDING: 2 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack, 100 g Zucker, etwas Salz, 12 Eßl. kalte Milch zum Anrühren, 1 l Milch.

Für den Pudding Pudding-Pulver, Zucker und Salz mit den 12 Eßl. Milch anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver rühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Süßspeisen

aus eins
mach
drei

Aus diesem Pudding folgende Süßspeisen zubereiten:

1

Vanillepudding mit gedünstetem Obst Etwa $\frac{1}{3}$ des Puddings

1 **Eiweiß** zu steifem Schnee schlagen. Den kochendheißen Pudding mit 1 **Eigelb** gut verrühren und sofort den Eischnee unterheben. **250 g Obst** (gedünstet) in eine Glasschale oder in Gläser geben, den Pudding vorsichtig darüber verteilen und nach Belieben verzieren.

2

Schwarzwälder Kirschkrem Etwa $\frac{1}{3}$ des Puddings

1 **schwach gehäuften Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß** mit 2 **Eßl. kaltem Wasser** anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehenlassen.

Die gequollene Gelatine in den noch heißen Pudding geben und so lange rühren, bis sich alles gelöst hat. Den Pudding kalt stellen und ab und zu durchrühren. Unter den erkalteten, aber noch nicht festgewordenen Pudding 1 **Eßl. Kirschwasser** rühren. $\frac{1}{8}$ l **Sahne** steif schlagen (etwa $\frac{1}{3}$ zurücklassen!) und unter den Pudding heben. Diesen Krim und **250 g Sauerkirschen** (gedünstet) abwechselnd lagenweise in eine Glasschale oder in Gläser füllen, die oberste Schicht muß aus Krim bestehen. Mit der restlichen Schlagsahne, evtl. **Kirschen** und **etwas Schokolade** (geraspelt) den Krim verzieren.

3

Vanille-Quarkkrem Etwa $\frac{1}{3}$ des Puddings

Den Pudding kalt stellen und ab und zu durchrühren. **200 g Quark** durch ein Sieb streichen und mit **30 g Zucker** verrühren. Den lauwarmen Pudding eßlöffelweise darunterrühren.

Den Krim in eine Glasschale oder in Schälchen füllen und nach Belieben verzieren. Da Quark leicht säuert, den Krim möglichst frisch essen.

1



2



3



TEIG: 250 g Butter oder Margarine, 300 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 6 Eier, 3 Tropfen Dr. Oetker Backöl Zitrone, etwas Salz, 400 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker Gustin, 12 g (4 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, etwa 5 Eßl. Milch.

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach den Zucker, den Vanillin-Zucker, die Eier und die Gewürze hinzugeben. Das mit Gustin und Backin gemischte

Aus diesem Teig folgende Gebäcke zubereiten:

1

Obsttorte Etwa $\frac{1}{4}$ des Teiges (etwa 350 g)

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Spezial-Tortenbodenform mit gewelltem Rand (Durchmesser etwa 26 cm) füllen und glattstreichen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3-U 3, backen O 2-U 3; Regler 175-195.

Backzeit: 20-25 Minuten.

Zum Bestreichen 1 Päckchen Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack und 1 gut gehäuften Eßl. Zucker nach und nach mit knapp $\frac{1}{4}$ l kalter Milch anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Während des Erkalts den Pudding ab und zu durchrühren und ihn dann erkaltet gleichmäßig auf den ausgekühlten Tortenboden streichen.

Für den Belag etwa 750 g Obst. Weiche Früchte roh verwenden und folgendermaßen vorbereiten: Aprikosen, Erdbeeren und Pfirsiche waschen, gut abtropfen lassen und entsteinen oder entstielen. Gedünstetes Obst (Äpfel schälen, in Viertel oder Achtel schneiden und in Zuckerwasser vorsichtig gar kochen!) oder eingemachtes Obst auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die vorbereiteten Früchte dann auf den mit Pudding bestrichenen Tortenboden legen.

Den Guß aus 1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguß nach der Vorschrift auf dem Beutel zubereiten, auf das Obst geben und die Torte am Rand mit Mandeln oder Haselnußkernen (in Scheiben geschnitten) verzieren.

Frankfurter Kranz Knapp $\frac{2}{3}$ des restlichen Teiges (etwa 700 g)

Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler $2\frac{1}{2}$ - $3\frac{1}{2}$.

Strom: O 1-U 3; Regler 175-195.

Backzeit: 35-45 Minuten.

Für den Butterkrem von $\frac{1}{2}$ l kalter Milch 6 Eßl. abnehmen und damit 1 Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack und 100 g Zucker anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Pudding-Pulver geben und einmal kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkalts ab und zu durchrühren.

200 g Butter (Margarine) schaumig rühren. Den erkalteten Pudding eßlöffelweise daruntergeben (darauf achten, daß weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt!).

und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt.

Rührteig

aus eins
mach
drei

Für den Krokant 1 Messerspitze Butter und 60 g Zucker zerlassen und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Zucker schwach gebräunt ist. **125 g Mandeln** (abgezogen und gehackt) darunter rühren, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genug gebräunt ist, und auf eine geölte Platte geben. Nach dem Erkalten den Krokant in kleine Stücke zerstoßen.

Den erkalteten Kuchen zweimal durchschneiden und mit Butterkrem füllen. Die unterste Schicht nach Belieben mit Kirsch-Konfitüre bestreichen. Den Kranz mit Krem bestreichen (etwas zurücklassen!), mit Krokant bestreuen und mit dem restlichen Butterkrem und **einigen Kirschen** verzieren.

3 Spritzgebäck

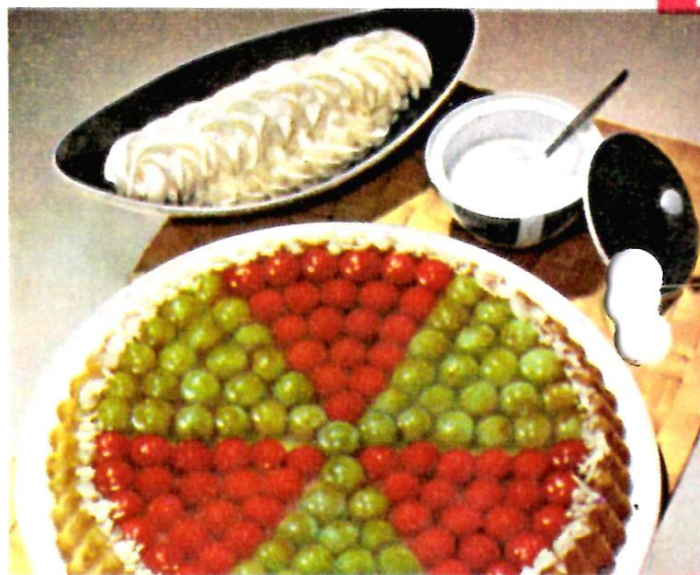
Rest des Teiges (etwa 400 g)

Unter den Teig **75 g Mandeln** (abgezogen, gemahlen) und noch **2 gestrichene Eßl. Dr. Oetker Gustin** rühren. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen, kleine Teighäufchen auf ein Backblech spritzen und diese mit **kandierten Fruchtstückchen** oder **Haselnußkernen** belegen.

Gas: 5 Min. vorheizen große Flamme, backen 1/2 große Flamme; Regler 5 Min. vorheizen 3-4, backen 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3-U 3, backen O 3-U 3 (2. Blech O 2-U 2); Regler 175-195.

Backzeit: Etwa 10 Minuten.



TEIG: 375 g Weizenmehl, 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 150 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Ei, 200 g Butter oder Margarine.
Für den Teig Mehl und Backin mischen und auf ein Backbrett (Tischplatte) sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Zucker, Vanillin-Zucker und Ei hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf das in Stücke

Aus diesem Teig folgende Gebäcke zubereiten:

1

Nußbecken Gut $\frac{1}{3}$ des Teiges (etwa 300 g)

Den Teig zu einem Rechteck von 32×24 cm ausrollen, auf ein Backblech legen und dünn mit **Aprikosen-Konfitüre** bestreichen.

Für den Belag 100 g **Butter (Margarine)** mit 100 g **Zucker**, 1 Päckchen **Dr. Oetker Vanillin-Zucker** und 2 **EBl. Wasser** zerlassen und einmal aufkochen.

200 g **Haselnußkerne** (halb gemahlen, halb gehackt) daruntermengen und alles kalt stellen. Die etwas abgekühlte Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen und vor den Teig einen gekniffenen Papierstreifen legen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3–4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3–U 3, backen O 2–U 3; Regler 175–195.

Backzeit: 20–30 Minuten.

Nach dem Backen das Gebäck etwas abkühlen lassen, in Vierecke von etwa 8×8 cm schneiden und diese von Ecke zu Ecke nochmals in Hälften teilen, so daß Dreiecke entstehen.

Für den Guß 2 gehäufte Teel. **Kakao** mit 50 g **Puderzucker** mischen und sieben und mit etwa 1 **EBl. heißem Wasser** glatrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Dann 1 **EBl. Butter oder Margarine** (zerlassen) dazugeben und die beiden spitzen Ecken des Gebäcks damit bestreichen.

2

Obsttörtchen Die Hälfte des restlichen Teiges (etwa 250 g)

Den Teig etwa 3 mm dick ausrollen, mit einer runden Form (Durchmesser etwa 10 cm) ausstechen, auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Gas: 5 Min. vorheizen große Flamme, backen $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 5 Min. vorheizen 3–4, backen 3–4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3–U 3, backen O 3–U 3; Regler 175–195.

Backzeit: 10–15 Minuten.

Zum Bestreichen 1 Päckchen **Dr. Oetker Soßen-Pulver Vanille-Geschmack** und 1 gut gehäuften **EBl. Zucker** nach und nach mit knapp $\frac{1}{4}$ l **kalter Milch** anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und einmal kurz aufkochen lassen. Während des Erkaltes den Pudding ab und zu durchrühren und ihn dann erkaltet auf die ausgekühlten Törtchen streichen.

Für den Belag etwa 750 g Obst. Weiche Früchte roh verwenden und folgendermaßen vorbereiten: Aprikosen, Erdbeeren und Pfirsiche waschen, gut abtropfen lassen, entsteinen oder entstielen. Gedünstetes Obst (Äpfel schälen, in Viertel oder Achtel schneiden und in Zuckerwasser vorsichtig gar kochen!) oder eingemachtes Obst auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die vorbereiteten Früchte dann auf die mit Pudding bestrichenen Törtchen legen (einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen!).

Den Guß aus 1 Päckchen **Dr. Oetker Tortenguß** nach Vorschrift auf dem Beutel zubereiten, auf das Obst geben und die Törtchen am Rand mit $\frac{1}{4}$ l **Sahne** (steif geschlagen und gesüßt) verzieren.

geschnittene kalte Fett geben, es mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Knetteig aus eins mach drei

3 Sahnekremtorte

Rest des Teiges (etwa 250 g)

Den Teig auf dem Boden einer Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und goldgelb backen.

Gas: 5 Min. vorheizen große Flamme, backen $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 5 Min. vorheizen 3-4, backen 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3-U 3, backen O 2-U 3; Regler 200-220.

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Den erkalteten Boden auf eine Tortenplatte legen, den Rand der Springform darumgeben und schließen.

Für den Belag 2 Päckchen Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß mit **6 Eßl. kaltem Wasser** anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen.

125 g Butter (Margarine) schaumig rühren und nach und nach **175 g Zucker** abwechselnd mit **3 Eigelb** unterrühren. Danach **500 g Quark** (durch ein Sieb gestrichen), **gelbe Schale einer halben Zitrone** (abgerieben) und den **Saft einer Zitrone** sowie die lauwarme Gelatinelösung hinzufügen und verrühren. **3 Eiweiß** zu steifem Schnee schlagen, so daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann unter ständigem Schlagen **75 g Zucker** dazugeben. Den Schnee zusammen mit $\frac{1}{4}$ l **Sahne** (steif geschlagen) unter die Quarkmasse heben, diese gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und glattstreichen. Die Torte kalt stellen, bis der Sahnekrem fest ist, und sie dann mit einem Messer vom Springformrand lösen. Die Torte läßt sich mit **kandierte(n) Früchten** besonders hübsch verzieren.



TEIG: 5 Eigelb, 3 Eßl. warmes Wasser, 200 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 5 Eiweiß, 175 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker Gustin, 6 g (2 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin, 100 g Butter oder Margarine (zerlassen).

Für den Teig Eigelb und Wasser mit einem Schneebesen schaumig schlagen und nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers mit dem Vanillin-Zucker dazugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, er muß so fest sein, daß ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann unter ständigem

Aus diesem Teig folgende Gebäcke zubereiten:

1

Sahnetorte Die Hälfte des Teiges (etwa 425 g)

Den Teig in eine mit Papier ausgelegte Springform (Durchmesser etwa 26 cm) füllen und **sofort** backen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3-U 3, backen O 2-U 3; Regler 175-195.

Backzeit: 20-30 Minuten.

Den gut ausgekühlten Boden einmal durchschneiden.

Für den Guß 100 g Puderzucker und 20 g Kakao mischen und sieben und mit etwa 2 Eßl. heißem Wasser glatrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Darunter 20 g Kokosfett (zerlassen) rühren. Den Biskuitboden, der als obere Lage für die Torte gedacht ist, gleichmäßig mit dem Guß bestreichen.

Für die Füllung 150 g Haselnußkerne (gemahlen) in einem Topf rösten und erkalten lassen. 2 schwach gehäufte Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß mit 3 Eßl. kaltem Wasser anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen. $\frac{3}{8}$ l Sahne fast steif schlagen und dann die lauwarme Gelatinelösung, 25 g Puderzucker (gesiebt) und 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker hinzufügen. Die Sahne vollkommen steif schlagen, $\frac{1}{3}$ davon in einen Spritzbeutel füllen und unter die restliche Sahne die erkalteten Haselnußkerne (2 Eßl. zurücklassen!) rühren.

Den unteren Boden des Biskuits mit der Nußsahne bestreichen. Den mit Guß bestrichenen Tortenboden in 12 gleichmäßige Stücke schneiden, sie sorgfältig auf den bestrichenen Boden legen und andrücken.

Den Rand der Torte mit etwas Sahne aus dem Spritzbeutel bestreichen und ihn dann mit den zurückgelassenen gemahlene Haselnußkernen bestreuen. Mit der restlichen Sahne die Torte garnieren.

2

Halbmonde Rest des Teiges (etwa 425 g)

Den Teig in eine gefettete Rehrückenform füllen und **sofort** nach dem Biskuitboden backen.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3-4.

Strom: O 1-U 3; Regler 175-195.

Backzeit: 35-45 Minuten.



Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee auf den Eigelbkrem geben, darüber das mit Gustin und Backin gemischte Mehl sieben, alles vorsichtig darunterziehen (nicht rühren!) und dabei nach und nach das abgekühlte Fett dazugeben.

Biskuitteig

aus eins
mach
drei

8 Stücke von dem gut ausgekühlten Gebäck abschneiden und für Ananas-Halbmonde verwenden und das restliche Gebäckstück für gefüllte Halbmonde.

Für Ananas-Halbmonde die 8 Gebäckstücke mit je einer halben Scheibe Ananas belegen und kalt stellen. 1 gestrichenen Teel. Dr. Oetker Regina-Gelatine gemahlen, weiß mit 3 EBl. Ananassaft anrühren, 10 Minuten zum Quellen stehenlassen, unter Rühren erwärmen, bis sich alles gelöst hat, und kalt stellen. Die dicklich gewordene Gelatinelösung auf die Ananasscheiben streichen (am besten mit einem Pinsel). Kurz vor dem Verzehr $\frac{1}{8}$ l Sahne steif schlagen, mit 1 Teel. Zucker süßen und das Gebäck damit verzieren.

Für gefüllte Halbmonde 125 g Kokosfett zerlassen und kalt stellen. 50 g Puderzucker (gesiebt), 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 30 g Kakao (gesiebt) und einige Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma in eine Rührschüssel geben und alles nach und nach mit 1 Ei und dem lauwarmen Kokosfett verrühren. Das restliche Gebäckstück zweimal waagrecht durchschneiden, den unteren Teil mit gut der Hälfte des Kakao-Krems bestreichen, den zweiten darauflegen, mit dem restlichen Kream bestreichen und mit dem dritten bedecken.

Für den Guß 50 g Puderzucker mit 20 g Kakao mischen und sieben und mit 1-2 EBl. heißem Wasser glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Darunter 20 g Kokosfett (zerlassen) rühren. Das Gebäck gleichmäßig mit dem Guß bestreichen und bis zum Verzehr kühl stellen.



TEIG: 200 g gut ausgepresster Quark (Topfen), 3 Eier, 6 Eßl. Öl, 1 gestrichener Teel. Salz, 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen und 9 g (3 gestrichene Teel.) Dr. Oetker Backpulver Backin.

Für den Teig den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen) mit Eiern, Öl

Aus diesem Teig folgende Gebäcke zubereiten:

1 Fleischrolle $\frac{1}{3}$ des Teiges (etwa 275 g)

Für die Füllung **350 g gehacktes Rind- und Schweinefleisch** mit **1 Brötchen** (eingeweicht, gut ausgedrückt), **1 Ei** und **1 Zwiebel** (feingehackt) verrühren und mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken. Den Teig zu einem Rechteck von 30×40 cm ausrollen, mit der Fleischfüllung bestreichen und von der kürzeren Seite her aufrollen. Die Rolle mit **Milch** bestreichen und obenauf in etwa 2 cm breiten Abständen $\frac{1}{2}$ cm tief einschneiden.

Gas: $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen \odot 3-U 3, backen \odot 2-U 3; Regler 175-195.

Backzeit: 35-40 Minuten.

2 Käsetaschen $\frac{1}{3}$ des Teiges (etwa 275 g)

Den Teig etwa 2 mm dick ausrollen und 8 Vierecke von 10×10 cm ausrädern. **125 g Schweizer Käse** (im Stück, etwa 1 cm dick) in 8 Streifen von etwa 8 cm Länge schneiden und je einen auf ein Teigstück legen. Die Ränder der Teigstücke mit **Milch** bestreichen, die eine Teighälfte überschlagen und die Taschen an den Rändern gut zusammendrücken (am besten mit einem Backöl-Fläschchen).

Die Käsetaschen sofort schwimmend in heißem **Fett** auf beiden Seiten hellbraun backen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein Sieb zum Abtropfen legen.

Backzeit: Etwa 5 Minuten.

3 Schlemmerhappen $\frac{1}{3}$ des Teiges (etwa 275 g)

Den Teig zu einem Rechteck von etwa 18×36 cm ausrollen und es in 9 cm große Quadrate rädern. Diese mit **65 g rohem Schinken** (in dünne Scheiben geschnitten) und **35 g Kräuter-Schmelzkäse** (kleingeschnitten) belegen, aufrollen und an den Seiten fest andrücken. Die Teigstücke auf ein gefettetes Backblech legen und mit **Milch** bestreichen.

Gas: 5 Min. vorheizen große Flamme, backen $\frac{1}{2}$ große Flamme; Regler 5 Min. vorheizen 3-4, backen 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen \odot 3-U 3, backen \odot 2-U 3; Regler 175-195.

Backzeit: Etwa 20 Minuten.

5 Minuten-Teig (Quark-Ölteig) salzig aus eins mach drei

und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backin gemischten und gesiebten Mehls dazugeben und unterrühren. Den Rest des Mehls darunterkneten.

5 Minuten-Teig ist außerordentlich vielseitig, so daß Sie ihn bei jeder Gelegenheit und sowohl für süßes als auch für salziges Gebäck verwenden können. So schnell, wie ein Ei weichkocht — so schnell sind auch die Zutaten vom 5 Minuten-Teig miteinander verrührt und verknetet. In knapp 5 Minuten ist der Teig fertig.

Sogar unerwarteten Besuch können Sie mit diesem selbstgebackenen Kuchen erfreuen, denn frisch schmeckt er am besten und kann, etwas ausgekühlt, gleich nach dem Backen verzehrt werden.

Es geht so schnell, daß Sie auch mitten in der Woche mal „zwischen durch“ etwas Gutes aus 5 Minuten-Teig backen sollten. Überraschungen machen doch immer doppelte Freude.

Beim 5 Minuten-Teig und bei allen anderen Backrezepten in diesem Prospekt spielen natürlich die Dr. Oetker Backzutaten die wichtigste Rolle.

Sie sichern sorgloses Backen und gutes Gelingen. Bitte bestehen Sie beim Einkauf daher immer auf den bewährten Dr. Oetker Backzutaten wie Backin, Dr. Oetker Vanillin-Zucker, Gustin und den Dr. Oetker Backölen und -aromen.

**Der guten Küche guter Geist
von jeher Dr. Oetker heißt!**



TEIG: 325 g gut ausgepresster Quark (Topfen), 13 Eßl. Milch, 13 Eßl. Öl, 165 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, etwas Salz, 650 g Weizenmehl, 2 Päckchen Dr. Oetker Backpulver Backin.

Für den Teig den Quark (zur Verfeinerung durch ein Sieb streichen) mit Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Danach gut die Hälfte des mit Backin

Aus diesem Teig folgende Gebäcke zubereiten:

1 **Bienenstich** Knapp die Hälfte des Teiges (etwa 600 g)

Den Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform (Durchmesser etwa 26 cm) ausrollen.

Für den Belag 75 g Butter, 100 g Zucker und 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker zerlassen, 1 Eßl. Milch hinzufügen, 100 g Mandeln (abgezogen, in feine Scheiben geschnitten) darunterrühren und alles kalt stellen. Die gut abgekühlte Masse (sollte sie zu fest sein, noch etwas Milch hinzugeben) gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Gas: ½ große Flamme; Regler 3–4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3–U 3, backen O 2–U 3; Regler 175–195.

Backzeit: Etwa 20 Minuten.

Für die Füllung aus ½ Päckchen Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, ¼ l kalter Milch und 100 g Butter (Margarine) einen Butterkrem zubereiten. Den gut ausgekühlten Kuchen einmal durchschneiden, den unteren Boden mit dem Krim bestreichen und den anderen darauflegen.

2 **Bunte Schnitten** und **Schnecken** Rest des Teiges (etwa 900 g)

Den Teig zu einem Rechteck von 45×60 cm ausrollen und mit 75 g Butter (weiche) bestreichen.

Für die Füllung 100 g Zitronat (in kleine Würfel geschnitten), 175 g Rosinen (gewaschen, gut abgetropft), 125 g Haselnußkerne (in Scheiben geschnitten), 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker und ½ Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma mischen, auf den ausgerollten Teig streuen und die Früchte mit einer Teigrolle leicht andrücken. Den Teig von der längeren Seite her aufrollen und die Rolle quer in Hälften teilen.

Für Bunte Schnitten ½ Teigrolle auf ein gefettetes Backblech legen, die Enden gut zusammendrücken und sie längs 2 cm tief einschneiden.

Gas: ½ große Flamme; Regler 3–4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3–U 3, backen O 2–U 3; Regler 175–195.

Backzeit: 25–35 Minuten.

gemischten und gesiebten Mehls dazugeben und unterrühren. Den Rest des Mehls darunterkneten.

5 Minuten-Teig (Quark-Ölteig) aus eins macht drei

Für den Guß 75 g Puderzucker (gesiebt) mit **1 Eßl. Apfelsinensaft** glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. **Etwas Apfelsinenschale** (abgerieben) unter den Guß rühren und das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen.

Für Schnecken von der übrigen Teigrolle mit einem scharfen Messer etwa 1½ cm breite Stücke abschneiden, auf ein gefettetes Backblech legen und leicht flachdrücken.

Gas: 5 Min. vorheizen große Flamme, backen ½ große Flamme; Regler 5 Min. vorheizen 3-4, backen 3-4.

Strom: 10 Min. vorheizen O 3-U 3, backen O 2-U 2; Regler 175-195.

Backzeit: Etwa 15 Minuten.

Für den Guß 150 g Puderzucker (gesiebt) mit **1-2 Eßl. heißem Wasser** glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die noch heißen Schnecken damit bestreichen.



1

2

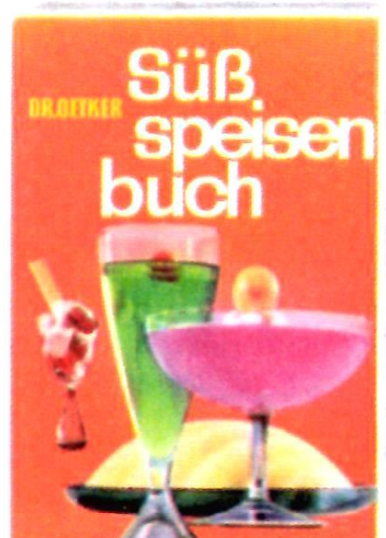
3

3



Wie der Kuchen zum Kaffee, so gehört ein feiner Dr. Oetker Pudding zu jeder Mahlzeit. Warum auch nicht? Mit Dr. Oetker Pudding-Pulver ist die Nachspeise im Handumdrehen zubereitet. Dr. Oetker Pudding ist nahrhaft und gesund und erfreut die ganze Familie. Viele verschiedene Geschmacksarten machen die tägliche Abwechslung leicht — darum

... klarer Fall: Öfter einen Pudding von DR.OETKER



Dieser Prospekt bietet Ihnen eine Rezeptauswahl unter dem Motto: „Aus eins mach drei“. Eine Fülle weiterer Backrezepte für alle Gelegenheiten und alle Ansprüche finden Sie in dem bekannten und beliebten Dr. Oetker Backbuch „Backen macht Freude“, weitere Rezepte für Süßspeisen in dem Dr. Oetker Süßspeisenbuch, die Ihr Buch- und Ihr Lebensmittelhändler für Sie bereithalten. Besonders als Geschenk sind sie immer hochwillkommen. Und — Hand aufs Herz — Backen und leckere Überraschungen bereiten sind nun mal die schönsten und anregendsten Beschäftigungen der Hausfrau, die ihr außerdem am meisten Lob und Anerkennung einbringen!

DR.OETKER

