



*Maizena-Rezepte*

# Maizena

für das Kind

Rühre Maizena stets mit kaltem Wasser, Milch, Saft usw. an und gib es unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit.

## Maizena-Brei

100 g Milch, 100 g Wasser (vom 9. Monat an nur 200 g Milch), 1 Teelöffel Zucker, 3 Teelöffel Maizena. Als Zugabe: Kompott oder Fruchtsaft.

Bringe die Milch mit dem Zucker zum Kochen, gib das in dem kalten Wasser angerührte Maizena unter ständigem Rühren hinzu, koche den Brei etwa 2 Minuten auf schwachem Feuer.

## Spinatbrei

200 g Spinat, 1/2 Teelöffel Butter, 1/2 Teelöffel Maizena, 1 Prise Salz, etwas Zucker.

Den Spinat verlesen und kalt waschen, mit wenig kochendem Wasser und etwas Salz aufsetzen, in 10–15 Minuten weich kochen, durch einen feinen Durchschlag rühren, das in kaltem Wasser angerührte Maizena sowie den Zucker hinzugeben und alles aufkochen, sodann die Butter beifügen.

## Blumenkohlbrei

Einige Röschen Blumenkohl mit wenig Wasser dämpfen und durch ein Sieb streichen, etwas Zucker und einen Teelöffel Maizena, in kaltem Wasser angerührt, zum Brei geben, alles kurz aufkochen und etwas Butter beifügen.

## Zitronenomelette (1 Kind)

1 Eidotter mit einem Eßlöffel Zucker schlagen, dann 1 Teelöffel Maizena, 1 Teelöffel Fruchtsaft und zuletzt den geschlagenen Eischnee hinzufügen. Inzwischen in einer Pfanne Butter zerlassen, die Masse hineinfüllen, langsam auf einer Seite auf schwachem Feuer braun backen und beim Anrichten zusammenklappen.

## Apfelgrütze

Einige Äpfel schälen, zerkleinern und mit 1/2 Liter Wasser, Zucker nach Geschmack, und etwas Zimt solange kochen, bis die Äpfel weich sind. Dann 40 g Maizena in etwas kaltem Wasser angerührt, zur kochenden Flüssigkeit geben und diese mehrmals aufwallen lassen. In eine kalt ausgespülte Schüssel zum Abkühlen geben und mit Milch reichen.

## Rote Grütze

50 g Maizena, 1/2 Liter Saft von frischen Beeren oder 1/4 Liter dicken Fruchtsaft und 1/4 Liter Wasser.

Maizena mit etwas kaltem Fruchtsaft glatt rühren, den übrigen Saft zum Kochen bringen, Maizena hinzugeben und unter Rühren 4 Minuten kochen lassen. Dann die Masse in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form geben und erstarren lassen. Man reicht die Grütze mit Vanillesoße.

## Marmeladenflammerie

40 g Maizena mit etwas kalter Milch glatt-rühren, inzwischen 1/2 Liter Milch (oder halb Milch, halb Wasser) mit 10 g Zucker aufkochen, Maizena beugeben und unter Rühren etwa 4 Minuten kochen lassen, dann 2 Eßlöffel Marmelade darunter mischen und in kalt ausgespülter Form erstarren lassen.

## Keks

30 g Fett, 125 g Zucker, 150 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Ei, 1 Paket Vanillezucker, 1/2 Paket Backpulver, Milch.

Die Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, der auf einem mit Mehl bestreuten Brett ausgerollt wird. Unter Zuhilfenahme kleiner Blechformen oder eines Weinglases sticht man die Kekse heraus und bäckt sie bei mäßiger Hitze gelb.

# Maizena

## für Torten

Ist die Butter oder Margarine zu hart zum Rühren, wärme die Schüssel vorher etwas an. Zur schaumig gerührten Butter gib erst den Zucker und dann das Eigelb.

### Tortenboden für Obstauflagen

100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Ei, Abgeriebenes einer halben Zitrone, 150 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Teelöffel Backpulver.

Arbeite Butter oder Margarine, Zucker, Ei und Zitronenschale durch, mische Mehl, Maizena und Backpulver durch ein Haarsieb und knete es unter die Buttermasse. Lasse den Teig etwas ruhen, rolle ihn aus, bringe ihn in eine leicht gebutterte Springform, lege an den Rand eine dünne Teigrolle und backe ihn bei mäßiger Hitze goldgelb. Belege den Tortenboden mit Früchten, wie nachstehend:

750 g Früchte (Kirschen, Stachelbeeren usw.) werden mit 1 Tasse Wasser und etwas Zucker gedämpft. Sodann belege den Tortenboden mit den abgetropften Früchten. Den Saft koche auf und gib einen Eßlöffel kalt angerührtes Maizena hinzu und überziehe damit die Früchte.

### Sandtorte

250 g Maizena, 150 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, Saft und geriebene Schale einer Zitrone, evtl. 1 Eßlöffel Rum, etwas Vanille, 1 Teelöffel Backpulver.

Rühre die Butter oder Margarine etwa 10 Minuten recht schaumig, gib dann abwechselnd löffelweise Maizena, Zucker und die Eier hinzu, rühre alles etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde immer in der gleichen Richtung. Füge zuletzt Zitrone, Rum und Backpulver hinzu und backe alles in einer ausgebutterten Spring- oder Kastenform etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden bei mäßiger, gleichbleibender Hitze.

1 gestrichener Teelöffel Maizena	=	5 g
1 „ „ Mehl	=	5 g
1 „ „ Zucker	=	7 g
1 „ „ Butter	=	10 g

6 Eßlöffel Flüssigkeit etwa  $\frac{1}{10}$  Liter.

### Buttercremetorte

3 Eier, 150 g Zucker, 70 g Maizena, 80 g Mehl, 1 Zitrone, 1 Teelöffel Backpulver.

Zur Creme:  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 30 g Zucker, 20 g Maizena, 1 Ei, Vanille, 80 g Butter oder Margarine.

Rühre Zucker, Eigelb und geriebene Zitronenschale etwa 15 Minuten schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver durch ein Haarsieb und ziehe es mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Eigelbmasse. Fülle dann alles in eine gebutterte Springform und backe etwa 30 Minuten. Nach dem Erkalten schneide den Boden quer durch.

Zubereitung der Creme: Verrühre Maizena, Zucker, Vanille, Eigelb und die Milch und bringe alles unter stetem Rühren zum Kochen. Rühre dann die Butter oder Margarine zu Sahne und gib löffelweise die erkaltete und durch ein Sieb gedrückte Creme darunter. Fülle hiermit die Torte und bestreiche nach dem Zusammensetzen Rand und Deckel ebenfalls mit Creme. Verziere die Torte mit einigen Cremetüpfchen und bestreue diese mit Schokoladentrüffel.

### Schokoladenglasur

125 g Kakao- oder Schokoladenpulver, 5 Eßlöffel Wasser, 250 g Puderzucker.

Verrühre Schokoladenpulver mit dem Zucker und gib das Wasser hinzu. Ziehe diese Glasur über die Torten und lasse sie trocknen.

### Zuckerglasur

250 g Puderzucker, 3 Eßlöffel Wasser.

Rühre den gesiebten Zucker in einem Porzellangefäß mit dem Wasser glatt und dickflüssig.

1 gestrichener Eßlöffel Maizena	=	10 g
1 „ „ Mehl	=	10 g
1 „ „ Zucker	=	15 g
1 „ „ Butter	=	20 g

Inhalt von  $1\frac{1}{2}$  Tassen etwa  $\frac{1}{4}$  Liter.

# Maizena

## Säuglings- Ernährungstabelle

Die Muttermilch ist unersetzlich und es ist daher Pflicht einer jeden Mutter, ihr Kind selbst zu stillen. Sie darf auf diese idealste Art der Säuglingsernährung nur aus zwingenden Gründen verzichten. Ist eine Ersatznahrung nicht zu vermeiden, gelten, falls vom Arzt nicht anders verordnet, die nachstehenden Quantitäten und Zusammensetzungen. Die Verabreichung von Fruchtsaft vom Beginn des 3. Monats an ist äußerst wichtig. Vom 4. Monat an können vormittags 1—2 Zwiebäcke, in der Flaschenmilch aufgeweicht, gegeben werden. Vom 6. Monat an alle 3 Tage ein rohes gequirltes Eigelb.

Alter	Gesamttagesmenge der Flasche	Einzelne Mahlzeiten	Zusammensetzung	Beikost
3. u. 4. Woche	500—700 g	5	1/2 Milch, 1/2 Wasser, 2 Teelöffel Maizena, 5—7 Teelöffel Zucker	—
2. Monat	700—800 g	5	1/2 Milch, 1/2 Wasser, 1 Eßlöffel Maizena, 7—8 Teelöffel Zucker	—
3. u. 4. Monat	800 g	5	2/3 Milch, 1/3 Wasser, 3 Teelöffel Maizena, 8—9 Teelöffel Zucker	Fruchtsaft, 1—2 Teelöffel täglich mittags Gemüse allmählich 50—200 g ansteigend
5.—6. Monat	600 g	5	2/3 Milch, 1/3 Wasser, 1 Eßlöffel Maizena, 5 Teelöffel Zucker	Fruchtsaft, 2—3 Teelöffel täglich mittags Gemüse, abends Maizenabrei mit Obst
7.—8. Monat	400 g	5	2/3 Milch, 1/3 Wasser, 2 Teelöffel Maizena, 4 Teelöffel Zucker	vormittags Maizenabrei mit Obst, mittags Gemüse, abends Maizenabrei mit Obst
9.—12. Monat	400 g	5	2/3 Milch, 1/3 Malzkaffee, 3—4 Teelöffel Zucker	vormittags Maizenabrei mit Obst, mittags Gemüse, abends Maizenabrei mit Obst (geriebener Apfel usw.)

DEUTSCHE **MAIZENA** WERKE AG.

IN VERWALTUNG DER VVB STÄRKEINDUSTRIE

**BARBY (ELBE)**