

Maizena-Ostertorte

4 Eier, 150 g Zucker, 80 g Maizena, 60 g Mehl, Abgeriebenes einer Zitrone, 1 Messerspitze Backpulver.

ℳ Rühre Zucker, Eigelb und Zitronenschale schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermengt, durch ein Haarsieb und ziehe es mit den zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Fülle alles in eine gebutterte Springsform und backe ca. 20 Minuten. Nach dem Erkalten schneide den Boden quer durch und bestreibe ihn mit Marmelade.

ℳ Berechne dann folgende Creme: $\frac{1}{4}$ l Milch, 30 g Zucker, 20 g Maizena, 1 Ei, Vanille, 80 g Butter. Verühre Maizena, Zucker, Vanille und Ei mit etwas Milch, gib unter stetem Rühren die siedende Milch hinzu und lasse die Masse einige Male auf dem Feuer aufwallen. Rühre dann die Butter recht schaumig und gib löffelweise die erkaltete und durch ein Sieb gedrückte Creme hinzu. Fülle nun den Tortenboden und bestreibe nach dem Zusammensetzen Rand und Deckel mit Creme. Verzieren die Torte mit einigen Cremetüpfchen und bunten Ostereiern und bestreue den Rand mit Schokoladentrüffel.



Backen bringt stets Freude!

Ist es nicht ein schöner Augenblick für Sie, liebe Hausfrau, einer frohen, erwartungsvollen Kaffeerunde einen gut gelungenen Kuchen oder eine festliche Torte vorsetzen zu können? Und mit Maizena gebacken, munden sie besonders herrlich, denn Maizena macht alles Gebäck feiner, duftiger und lockerer! Versuchen Sie einmal diese Maizena-Rezepte, sie werden auch Ihren Beifall finden!

Dorinencuchen

250 g Butter, 150 g Maizena, 350 g Mehl, 250 g Zucker, 4 Eier, Abgeriebenes einer Zitrone, 1 Paket Backpulver, $\frac{1}{2}$ Stange Vanille, $\frac{1}{8}$ l Milch, 65 g gehackte Mandeln, 65 g Korinthen, 65 g feingeschnittenes Zitronat, 125 g Rosinen, 2 Eßlöffel Rum oder Arrak.

ℳ Rühre Butter, Zucker, Eigelb und Zitrone schaumig, mische Mehl, Maizena und Backpulver durch ein Haarsieb u. rühre es mit der Milch unter die Buttermasse. Gib dann die anderen Zutaten hinzu, ziehe die geschlagenen Eiweiß darunter und fülle den Teig in eine gebutterte Form. Backe den Kuchen bei mäßiger Hitze ca. $\frac{3}{4}$ Stunden.

Marmorkuchen

200 g Mehl, 100 g Maizena, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eier, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 65 g Kakao, 1 Tasse Milch, $\frac{1}{2}$ Paket Backpulver.

℞ Rühre Butter, Eigelb, geriebene Zitronenschale u. 200 g Zucker ca. 15 Minuten recht schaumig. Gib dann Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermengt, durch ein Haarsieb und rühre das Mehlgemisch mit der Milch unter die Buttermasse. Schlage dann die Eiweiß zu einem festen Schnee und ziehe sie vorsichtig unter den Teig. Teile diesen dann zur Hälfte. Vermische nun 2 bis 3 Eßlöffel Wasser mit dem Kakao und 50 g Zucker und ziehe dieses unter stetem Rühren vorsichtig unter die eine Hälfte des Teiges. Fülle dann beide Teigmassen schichtweise in eine Form, fange dabei mit der hellen Teigmasse an. Schiebe sofort nach dem Einfüllen den Kuchen behutsam in den Ofen und backe ihn bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden. Bestreue den Kuchen nach Belieben mit Puderzucker.



Nougat-Kranz

150 g Butter, 3 Eier, 200 g Zucker, 250 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Paket Backp., $\frac{1}{2}$ Zitrone, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch. Zur Creme: $\frac{1}{2}$ l Milch, 40 g Maizena, 40 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker, 100 g Butter, 125 g Nougat.

℞ Rühre Butter, Zucker, Eigelb und geriebene Zitronenschaumig, mische Mehl, Maizena und Backpulver durch ein Haarsieb und gib es mit der Milch unter die Buttermasse. Ziehe den geschlagenen Eierschnee darunter und gib dann alles in eine gebutterte Kranzform. Backe bei mäßiger Hitze ca. $\frac{3}{4}$ Stunden. Nach dem Erkalten schneide den Kuchen zweimal quer durch und fülle ihn mit folgender Creme: Bringe Milch und Zucker zum Kochen und binde mit dem kalt angerührten Maizena, lasse die Creme aufwallen und rühre sie kalt. Gib dann abwechselnd löffelweise 100 g Nougat und die Creme zu der schaumigerührten Butter, bestreibe hiermit die Kuchenringe und setze sie sorgfältig wieder zusammen. Bestreibe nun den Kranz von außen mit der restlichen Creme, verrühre 25 g Nougat mit etwas Butter u. garniere damit den Kranz. Bestreue ihn mit geschnittenen, gerösteten Mandeln.

