

Ob Kuchen,
Torten,
Kleingebäck,
alles wird feiner



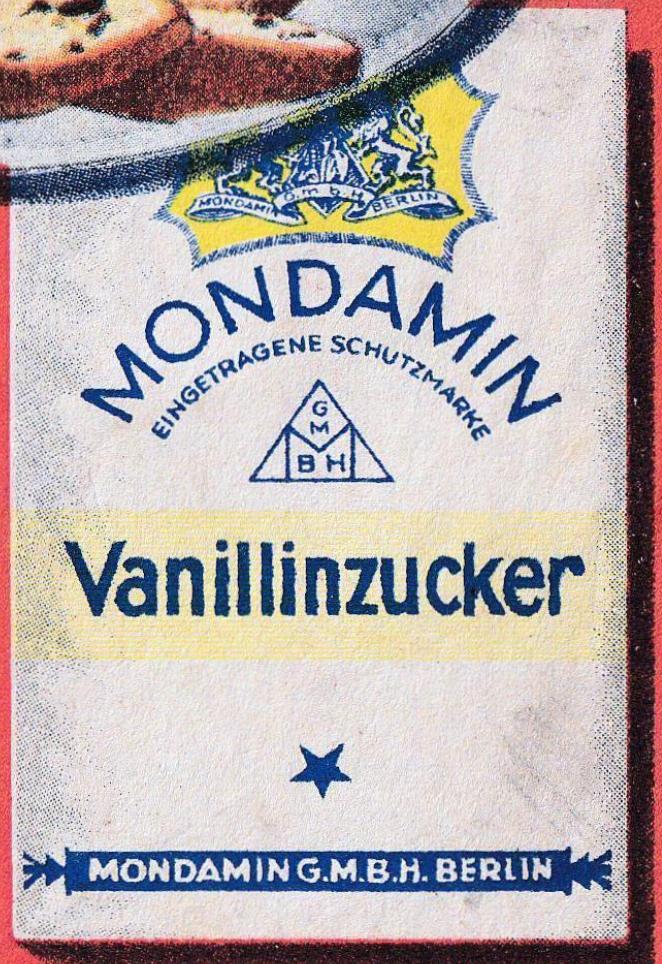
mit

MONDAMIN-
Backpulver

MONDAMIN-
Vanillinzucker

und mit

MONDAMIN!



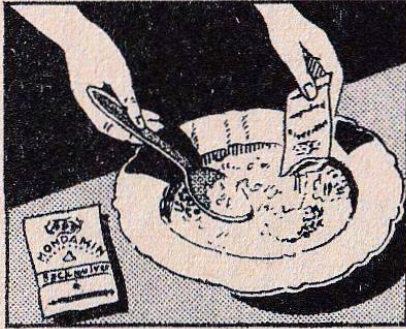
MONDAMIN - Backpulver

das zuverlässige Hilfsmittel beim Backen.

MONDAMIN - Vanillinzucker

zum Süßen von Backwerk und Süßspeisen aller Art. Gibt feinen Vanille-Geschmack!

Bitte beachten Sie beim Backen:



Bevor man den Teig anrührt, muß man das Mehl mit dem MONDAMIN und mit dem Backpulver zusammen gründlich durchsieben, damit sich alles innig miteinander verbinden und gleichmäßig über den Teig verteilen kann, sonst — wird der Kuchen klitschig oder geht schief auf.



Der Teig für alle Backpulverkuchen muß sich kurz mit dem Löffel abreißen lassen, wenn man ihn einfüllen will, sonst — entstehen, wenn er zu dünn ist, leicht Klitschstreifen. So fest, daß er nur mit



Gewalt abreißt, darf er natürlich auch nicht sein. Schnelles, gleichmäßiges und kräftiges Rühren des Teiges — immer nach derselben Richtung — ist nötig, sonst — werden schwere Kuchen streifig.

Kapfkuchen. 375 g Mehl, 125 g MONDAMIN, 1 Päckchen MONDAMIN-Backpulver, 225 g Butter, 175 g Zucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 70 g Korinthen, 50 g Zitronat, 3 geriebene Mandeln, Abgeriebenes von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Butter, Zucker, Eidotter mit Abgeriebenem von $\frac{1}{2}$ Zitrone schaumig rühren. Dann Mehl mit MONDAMIN und Backpulver gesiebt, abwechselnd mit Milch dazugeben. Alles gut durcharbeiten. Zuletzt Sultaninen, Korinthen, Zitronat und Mandeln beirühren. Den Teig mit Eischnee unterziehen und 1 Stunde in ausgebutterter Form backen lassen.

Sandtorte. 375 g MONDAMIN, 2 Teelöffel MONDAMIN-Backpulver, 250 g Butter, 200 g feiner Zucker, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker, 4 Eier, Abgeriebenes von 1 Zitrone, 1 Eßlöffel Rum.

Butter sahnig rühren. Dann löffelweise das mit Backpulver gesiebte MONDAMIN, den Zucker, Vanillinzucker, Abgeriebenes von 1 Zitrone, Rum und 4 Eidotter unter fortwährendem Rühren (immer nach der gleichen Seite!) hinzufügen, bis das Ganze nach $\frac{1}{2}$ Stunde gut verrührt ist. Den Teig mit dem steifgeschlagenen Eischnee unterziehen und in einer ausgebutterten Form (mit eingefettetem Papier ausgelegt) sofort in den Ofen bringen. 1 Stunde bei mäßiger Hitze backen lassen.

Mondaminkonfekt. 125 g Butter, 2 Eier, 125 g Zucker, 1 Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker, 150 g MONDAMIN, 250 g Mehl, 3 Eßlöffel Milch, $\frac{1}{2}$ Päckchen MONDAMIN-Backpulver.

Butter erst mit dem Zucker und Vanillinzucker, dann mit den Eiern schaumig rühren; MONDAMIN, Mehl und Backpulver gut sieben und mit der Milch allmählich zugeben. Den Teig in Kränzchen oder Hörnchen auf ein gut eingefettetes Blech spritzen und goldgelb backen.

Zum Tee —

den Zucker würzen mit einem Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker, das Aroma des Tees wird dadurch sehr verfeinert.

Fruchtspeisen, Kompotte und Gelees —

gewinnen an Wohlgeschmack, wenn der zur Verwendung kommende Zucker mit einem Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker vermischt wird.

Milchsuppen, Milchspeisen, Süßspeisen —

werden besonders schmackhaft mit einem Päckchen MONDAMIN-Vanillinzucker.