

REESE

Für Frauen,
die mit Liebe kochen



- 1 Päckchen REESE-Götterspeise Kirsch-Geschmack
- 100 g Zucker
- 3/8 l Wasser
- 1 Päckchen REESE-Götterspeise Waldmeister-Geschmack
- 100 g Zucker
- 3/8 l Wasser
- 1 Päckchen REESE-Götterspeise Zitronen-Geschmack
- 100 g Zucker
- 1/4 l Wasser
- 250 g Quark*)
- 1/8 l Milch
- 50 g Zucker

Konfettibombe

Je eine REESE-Götterspeise Kirsch- und Waldmeister-Geschmack mit 3/8 l Wasser und dem Zucker auflösen, recht kalt stellen, damit die Speisen sehr fest werden und sich in Würfel schneiden lassen.

Erst dann REESE-Götterspeise Zitronen-Geschmack mit Zucker und 1/4 l heißem Wasser auflösen und kalt stellen.

Inzwischen den Quark*) mit der Milch und dem Zucker schaumig rühren und mit der gut abgekühlten Zitronen-Götterspeise vermischen.

Die sehr steifen Götterspeisen Kirsch- und Waldmeister-Geschmack in der Schüssel mit einem Messer kreuz und quer durchschneiden und diese gehackte Götterspeise unter die Zitronen-Quark-Creme mischen.

Diese Masse nun in eine runde Schale füllen und noch 1 bis 2 Stunden kalt stellen.

Die Speise kann vor dem Servieren gestürzt werden, wenn man die Schale einen Moment in heißes Wasser hält.

Man teilt nun die Bombe mit einem Messer in Portionsstücke auf.

*) Statt der mit Milch und Zucker vermischten Quarkmasse kann auch 1/4 l geschlagene süße Sahne verwendet werden.

6 Eßlöffel Milch
 125 g Butter oder Margarine
 1 Eßlöffel Zitronensaft
 400 g Mehl
 65 g Zucker
 1 Päckchen REESE-
 Vanillinzucker
 1/2 gestrichenen Teelöffel Salz
 1 Ei
 1 Päckchen REESE-
 Backwunder

Nußfüllung:

50 g Butter oder Margarine
 75 g Zucker
 1 Ei
 3 Eßlöffel Wasser
 1 gestrichenen Eßlöffel Kakao
 3 Tropfen REESE-
 Backöl Bittermandel
 150 g gemahlene Haselnuß-
 kerne

Wiener Nußzopf

In einem Kochtopf Milch und Fett erhitzen, bis das Fett geschmolzen ist. Dann den Zitronensaft hinzufügen. Die leicht geronnene heiße Flüssigkeit von der Mitte aus in eine Schüssel geben, in der 2/3 der Mehlmenge mit dem Zucker, dem REESE-Vanillinzucker und dem Salz vermischt wurde. Das Ei hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren; dann kräftig schlagen, bis er abgekühlt ist.

Das restliche Mehl mit dem REESE-Backwunder vermischen und auf ein Backbrett sieben. Den Teig darauf geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck von 35 x 40 cm ausrollen, der Länge nach halbieren.

Für die Nußfüllung die Butter schaumig rühren, Zucker und Ei sowie Wasser hinzufügen, ebenso den Kakao, das REESE-Backöl und die gemahlene Haselnußkerne.

Diese Masse auf die beiden Teigstücke streichen. Diese dann aufrollen und die beiden Rollen umeinanderschlingen. Den Zopf auf ein gefettetes Blech legen und ihn leicht einritzen.

Backvorschrift:

Untere Schiebeleiste
 Gasherd 1/3 (tropfen-)
 große Flamme
 Thermostat 3-4
 E-Herd Schaltung OH 1/UH 3
 Thermostat
 180 Grad

Backzeit: Etwa 60 Minuten

Während des Backens öfter mit Milch bestreichen, damit der Zopf eine glänzende Oberfläche bekommt.



In jedem Haushalt sind REESE-Backzutaten eine Garantie für gutes Gelingen des Kuchens.