

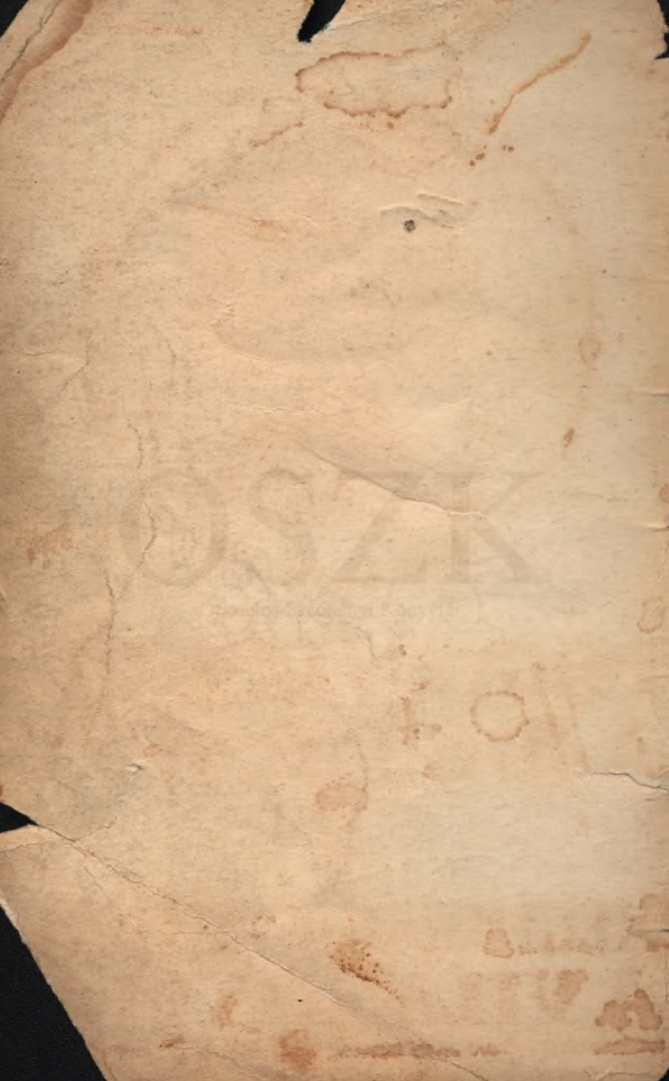
325.215

„R VÉNYKÖNYV



Országos Széchényi Könyvtár

**HOGYAN KÉSZÜL
A JÓ SÜTEMÉNY
?
MEGMONDJA NEKÜNK
A VILÁGOS FEJ**





MI AZ A

VILÁGOS FEJ,

AMELLYEL KÜL- ÉS
BELFÖLDÖN, BÁR-
MERRE JÁRUNK,
MINDENÜTT
TALÁLKO-
ZUNK ?
— EZ

DR. OETKER
CÉGNEK VÉDJEGYE,

MELY ALATT GYÁRT-
MÁNYAIT AZ EGÉSZ
VILÁGON FORGALOMBA
HOZZA.

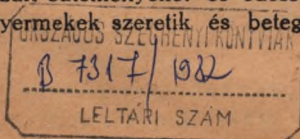
Magyarországi gyártelep:
BUDAPEST VIII, Conti ucca 25

Mit gyárt Dr. OETKER ?

1. SÜTŐPORT
2. VANILLINCUKROT
3. PUDDINGPOROKAT
4. KUGLÓFANYAGOT
5. KRÉMPOROKAT
6. GUSTINT
7. BEFŐZŐPORT
8. VANILIA-MÁRTÁSPORT
9. VÖRÖS DARÁT
10. PURINÁT
11. HÁZI NÁTRONT
12. REGINA ÉTGELATINT

325215

Ezeket ismerteti jelen könyvecske. Őrizzük meg jól, mert a Dr. OETKER-féle gyártmányokkal készült süteményeket és édességeket különösen a gyermekek szeretik és betegek is élvezhetik.



1. Dr. OETKER-féle sütőpor

a legideálisabb kelesztő-szer, melyet minden a mai korral haladó háziasszony a már elavult élesztő stb. helyett használ.



Mi az előnye az élesztővel szemben?

Használatánál a tészta mindig sikerül, sohasem marad keletlen, sem tulságosan meg nem kel, sem meg nem savanyodik.

A tésztának nem lesz tőle kellemetlen mellékíze, sőt azt még jobb ízűvé teszi és a sütőporral készült ételekhez használt anyagoknak ízét emeli.

Sütőporral a tésztát gyorsan elkészíthetjük. Ha váratlan vendég érkezik, egy órán belül pogácsát, fánkot stb. készíthetünk.

A Dr. OETKER-féle sütőporral készült tészták könnyen emészthetők és azért még gyomorbetegek is élvezhetik.

Mivel takarékoskodhatunk, ha sütőport használunk?

- a) Tojással, vajjal stb., mert ezekből jelentősen kevesebb szükséges nemcsak a kelt tésztáknál, hanem mindennemű süteménynél és tortánál is.
- b) Időt és tüzelőanyagot, mert a sütőporral készült tésztának nem kell erjedni, nem kell meleg helyen tartani, mint az erjedő tésztát, hanem mindjárt a sütőbe tehetjük.

Hogyan kell a Dr. OETKER-féle sütőport használni, mikor kell a tésztához hozzáadni?

Miután már minden hozzávalót: vajat, tojást, cukrot, tejet stb. összekevertünk, hozzáadjuk a liszttel kevert sütőport.

Rendszerint $\frac{1}{2}$ kg. liszthez 1 csomag Dr. OETKER-féle sütőport adunk; ha azonban laza tésztáról van szó, akkor $1\frac{1}{2}$ csomagot adunk $\frac{1}{2}$ kg. liszthez.

Ne felejtjük el soha, hogy a sütőporral készítendő tésztához minden

hozzávalót **hidegen** keverünk össze, a sütőport pedig legjobb, ha liszttel keverve **utoljára** adjuk a hozzávalókhoz.

A sütőport **sohasem szabad tejben vagy vízben** felolvasztani, mint az élesztőt, mert különben rögtön hatását veszti és azután a sütőben utólag a tésztát már nem tudja kelesztetni.

A Dr. OETKER féle **sütőporral** készült tészta 2—3 órát is elállhat a sütőformában; ennélfogva a tésztát a péknél is süttethetjük, ha megfelelő sütőnk nincsen, vagy ha a tészta miatt nem akarunk külön fűteni.

Kuglóf-, magas torták- és kalácsoknál és különösen sok tojáshabot tartalmazó süteményeknél a sütés első negyedórájában nem szabad a sütőt kinyitni, mert különben a tészta összeesik.

A tészta sűrűn folyjék a kanálról. Ha pedig a recept szerint készült keverék higabb lenne, tegyünk több lisztet hozzá, mert egyik fajta liszt több folyadékot vesz fel, mint a másik. Ha a tésztához kevesebb tojást

veszünk, úgy több sütőport kell használnunk. Egy teáskanál **Dr. OETKER-féle sütőpor** megfelel 3—4 tojás kelesztőképességének.

Nagyon célszerű pl. a kuglófnál a sütési folyamat első negyedórája alatt a formát papírral letakarni, nehogy a tészta tökéletes erjedését a felső réteg gyors képződése megakadályozza.

2. Dr. OETKER-féle vanillincukor



Régente a tésztákat és süteményeket vaniliával izesítették. A vaniliarudat azonban előzőleg tejben fel kellett forralni, miáltal a jó íznek nagy része elpárolgott; a tejet át is kellett szűrni, hogy a vaniliamaradványokat eltávolítsák.

Mindezek a műveletek a használatra kész vanillincukornál feleslegesek. A **Dr. OETKER-féle vanillincukrot** vagy a tésztában oldjuk, vagy cukorral keverve a süteményre szórjuk.

Valamikor csak a gazdag gazdaasszony használhatott vaniliát; ma minden gazdaasszony vehet magának **Dr. OETKER-féle vanillincukrot**, hogy süteményének kiváló jó ízt adjon.

Mi az előnye a vaniliával szemben?

Hogy 1 csomag **Dr. OETKER-féle vanillincukor** megfelel 2—3 rúd jó vaniliának.

3. Dr. OETKER-féle puddingporok

Dr. A. OETKER-nek keveréke, mely magában foglal foszforsavas sókat és ezáltal különösen alkalmas a csontok, agyvelő és idegek erősítéséhez.



Ezen puddingokat már féléves gyermekek is könnyen emésztik és a szülőknek kellene gondoskodniok arról, hogy ezen egyszerű, nem ingerlő

csemegélel gyermekeiknek délben és lefekvés előtt egész gyermekkoruk ideje alatt nyujtassék.

Gazdaasszonyok is mindenütt megkedvelték, mert néhány perc alatt elkészíthetők.

Nagyon kedvelt zsúrétel is.

4. Dr. OETKER-féle kuglófanyag

Ugy, mint a pudding- és krémporok, Dr. A. OETKER-nek gyártmánya, mely legkiválóbb nyersanya-



gokból készült és az a különös előnye, hogy a vele előállított tészták hamarabb készülnek el, mint a más módon előállítottak.

5. Dr. OETKER-féle krémporok

Dr. OETKER-nek gyártmányai, melyeknek használatával gyorsan és könnyen ízletes krémeket készíthetünk. Előszeretettel használják torták töltésére, de egymagában tejszinhabbal tálalva is kitűnő és kedvelt utóételt képeznek.



6. Dr. OETKER-féle Gustin

Legfinomabb ét-táplisz, mely gazdag csontképző anyagokat tartalmaz sezáltal, magas táperezénél és könnyű emészthetőségénél fogva, különösen gyermekeknek és betegeknek nagyon ajánlható.



7. Dr. OETKER-féle befőzőpor



Egy konzerváló szer gyümölcsök, marmaládék és főzelékefélék befőzésére. Megakadályozza a befőttek kellemetlen penészesedését és amellet meg tartja azoknak friss izét és eredeti színét.

8. Dr. OETKER-féle vanília-mártáspor

Dr. OETKER-nek egy gyártmánya, melyet mindenütt használnak, ahol



gyors, jó és higabb mártást kívánnak készíteni. Pl. pudding, piros dara, gyümölcs-geleé stb. mártást.

9. Dr. OETKER-féle vörös dara



A puddinghoz hasonló étel, mely különösen nyáron hűsítő, felfrissítő tulajdonságainál fogva közkedveltségnek örvend.

10. Dr. OETKER-féle purina



Egy meleg, könnyű pudding, mely magas táperejénél és könnyű emésztetőségénél fogva gyermekek kedvenc étele.

11. Dr. OETKER-féle házi nátron



Egy, a háztartásban kedvelt segédeszköz hüvelyesek puha főzésére, a kávé jobb kihasználásához és a tej összefutásának megakadályozására stb. stb.

12. Dr. OETKER-féle Regina étgелatin



Egy fehér és piros színben készült gelatinpor, mely használatban sokkal olcsóbb és jobb, mint a lapgelatin, minden halhus, valamint gyümölcs-gelé kocsonyázásához.

Használati utasítás a csomagon.

Vásárlásnál hogyan kérjük az OETKER-gyártmányokat?

Mindig határozottan **Dr. OETKER-féle gyártmányt** kérjünk, melynek csomagján a „**VILÁGOS FEJ**” védjegy látható.

Hol kaphatók a Dr. OETKER-féle gyártmányok?

Minden fűszer- és csemegekereskedésben, valamint drogériákban. Ha valahol még nem volna kapható, oda szívesen küld a **Dr. A. OETKER** cég gyártelepe: **Budapest, VIII. ker., Conti-u. 25.**

Hogy a **Dr. OETKER-féle gyártmányokat** miképpen használjuk fel, arra nézve alábbiakban néhány példával szolgálok.

Néhány kipróbált Oetker recept.



1. Albert-piskóta.



12½ dkg. vaj, 4 to-
jás, 25 dkg. cukor, 1
csomag **Dr. Oetker-féle**
vanillincukor, 75 dkg.
liszt, 1 csomag **Dr.**
Oetker-féle sütőpor.

A vaját habossá dol-
gozzuk, hozzáadjuk a
tojást, cukrot, vanillincukrot s végül a sütő-
porral kevert lisztet. Az anyagot 2 kés-
fok vastagra kinyujtva borospohárral ka-

rikákra szaggatjuk, kötőtűvel átszurjuk vagy pedig a reszelőt reányomkodjuk. Vajjal kikent tepsiben világosbarnára sütjük s pléhdobozban megőrizzük.

Jó teasütemény, gyermekek számára tejben megpuhítva nagyon tápláló.

2. Alma bundában.

$\frac{1}{2}$ kg. alma, 18 dkg. liszt, 2 tojás, 4 dkg. cukor, $\frac{1}{4}$ liter tej, 1 késhegynyi só, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

Az almát meghámozzuk, magvától megtisztítva vastag karikákra vágjuk. Az előirt anyagból vastagon folyós tésztát készítünk s az almakarikákat belemártogatjuk. A karikákat mindkét oldalukon aranszinűre kisütve cukorral behintjük.

3. Almakrém.

$\frac{1}{2}$ kg. felszeletelt almát gyengén cukrozott kevés vízben pároljuk, míg az alma áttetszővé válik, — de szét nem fő. Kihűlése után üvegedényekbe tesszük és a következő krémet öntjük rá:

$\frac{1}{4}$ liter tej, 2 tojás sárgáját, 5 dkg. cukrot, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle vanillin-puddingport** (esetleg finom keményítőtisztet) habverővel nyitott tűznél sűrű krémmé verjük.

s ha kihült, még a 2 tojás habját belekeverjük.

Piskótával vagy keksszel tálaljuk.

Hasonló módon állíthatjuk elő a kajszin-, őszibarack stb. krémeket.

4. Almás-béles.



30 dkg. liszt, 1 csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, 6—8 dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 1 tojás, 1 késhegynyi só, $\frac{1}{8}$ liter

tej, $\frac{1}{2}$ kg. alma, $2\frac{1}{2}$ dkg. mazsola, kevés fahéj és egy kevés Dr. Oetker-féle vaníliacukor.

A sütőporral kevert lisztet megpörköljük, cukorral, tojással, sóval és tejjel összedolgozzuk. A tésztát, mint a vajastésztát, háromszor összehajtva kinyújtjuk és egy $\frac{1}{2}$ óráig hűvös helyen pihentetjük. Ezután a tészta $\frac{3}{4}$ részét $\frac{1}{2}$ cm. vastagságra kinyújtva, azt hosszukás négyszögekre vágjuk, zsirral jól bekent tepsibe rakva, finomra szeletelt almával, cukorral, fahéjjal és mazsolával beszórjuk s a tészta széléit reá visszacsapjuk. A megmaradt $\frac{1}{4}$ résszel berácsoljuk, a rácsokat tojásfehérjével bekkenjük s lassu tűz mellett megsütjük, utólag még vaníliacukorral beszórjuk.

5. Almásszelet.

15 dkg. vaj, 16 dkg. liszt, 7 dkg. **Dr. Oetker-féle gustin**, kevés só, 2 tojás sárgája, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, $\frac{3}{8}$ liter hideg víz, almapiré.

A vaj, liszt, gustin, só, tojássárgája, sütőpor és vizből könnyű tésztát készítünk, melyet addig verünk, amig hólyagocskák képződnek. Azután vékonyan kisodorjuk, két részre osztjuk. Az egyikre az almapirét tesszük, a másikkal befedjük, tojásfehérjével bekenjük és megsütjük.

6. Áfonyás kalács.

6 dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 2 tojás, 30 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 késhegynyi só, $\frac{2}{10}$ liter tej, $\frac{1}{2}$ kg. áfonya.

A vajat cukorral és a tojás sárgájával jól elkeverjük, hozzáadjuk a sütőporral kevert lisztet és végül 2 tojás fehérjének habját. Az anyagot kikent tepsibe tesszük, jó vastagon rárakjuk az áfonyát, beszórnuk cukorral és reszelt mézeskaláccsal. Megsütjük.

7. Ánizsmagos ijjacskák.

3 tojás, 15 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 10 dkg. liszt és ánizsmag.

A 3 tojást a vanillincukorral kevert cukorral habossá verjük és hozzádolgozzuk a lisztet. A tésztából, a viasszal bekent tepsi-be kanállal kis halmokat rakunk, középebe ánizsmagot szórunk s lassu tűznél megsütjük. Mig forró, vékony késsel kiszedjük s egy főzőkanál nyele fölött meghajlítjuk, — ha merev volna, mig meg nem puhul, visszatesszük a sütőbe.

8. Ánizs és vaniliás kétszersült.

14 dkg. cukor, 3 tojás, 5 tojás habja, $\frac{1}{2}$ csomag Dr. Oetker-féle vanillincukor, 16 dkg. liszt, $\frac{1}{2}$ csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, 2 dkg. ánizsmag.

A cukrot 3 tojás sárgájával elkeverjük, hozzáadjuk a vanillincukrot. A masszát piskóta formában vagy tepsiben kisütjük, kihülése után felszeleteljük s mindkét oldalán szép barnára megpirítjuk.

Az ánizsmagos kétszersült ugyanigy készül, de ánizsmaggal beszórva.

Olcsó, jól emészthető, — betegeknek és gyermekeknek ajánlható.

9. Baracklepény.

1 csomag Dr. Oetker-féle kuglófanyagot 15 dkg. vajjal, 4 tojás sárgájával, 3 kanál tejjel s 1 kanál rummal jól elkeverünk s

végül a 4 tojás fehérjének a habját hozzáadjuk. A tésztát így vékonyan tepsibe téve, felületére barackot vagy más gyümölcsöt rakunk és lassu tűznél gondosan megsütjük.

10. Bécsi tarisznya.

20 dkg. liszt, 10 dkg. vaj, 4 dkg. cukor, 1 tojás, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 késhegynyi só, gyümölcsíz, 1 kanál rum, tojásfehérje a bekenéshez.

A lisztből, zsirból, cukorból, tojássárgájából, sóból, rumból és sütőporból a gyúródeszkán tésztát készítünk, vékonyra kinyújtjuk, derelyemetelővel négyszögekre vágjuk, gyümölcsízt teszünk bele és sarkait visszahajtva táskává formáljuk, a tészta széleit erősen egymásra nyomva. Tojásfehérjével bekenjük, durvaszemű cukorral beszórnuk és mérsékelt tűz mellett megsütjük.

11. Beszórt kalács.

30 dkg. liszt, 6 dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 2 tojás, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 késhegynyi só, $\frac{1}{4}$ liter tej.

A vajat habosra keverjük, a cukrot, tojást, majd a tejet, sőt és a sütőporral kevert lisztet hozzáadjuk. Süthetjük tortasütőben vagy tepsiben is. Ez utóbbiba ujjnyi vas-

tagon belekenjük és az alábbi keverékkel beszórjuk:

Keverék: 12 dkg. vaj vagy zsír, 12 dkg. cukor, 18 dkg. liszt.

A beszórt kalácsot, melybe zsirt vagy vajat, cukrot és lisztet tettünk, addig gyurjuk, míg nem morzsolódik. A tészta megjavításához adhatunk hozzá 2 dkg. finomra vágott mandulát vagy diót és kevés őrölt fahéjat.

12. Brémai tuskó.



15 dkg. vaj vagy zsír, 7 dkg. cukor, 1 késhegynyi só, $\frac{1}{4}$ liter tej, $\frac{1}{2}$ citrom, 50 dkg. liszt, $1\frac{1}{2}$ csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, 5

dkg. aprószőlő, 15 dkg. mazsola, 3 dkg. mandula, 2 dkg. citonát.

A vajat habossá keverjük, hozzáadjuk a sót, tejet, egy fél citrom héját, apródonként a sütőporral kevert lisztet, végül az aprószőlőt, mazsolát, mandulát és a citonátot. A gyuródeszkán úgy kidolgozzuk, hogy a kézhez ne tapadjon, két ujjnyi vastagságu sávra nyújtjuk, közepébe nyomjuk a nyújtófát, hogy a szélei vastagabbak legyenek, két oldalát egymásra csapjuk úgy,

hogy szélei összeérjenek. Azután a tuskót kifli formájában meghajtjuk, késsel pár helyen bemetszük — s mérsékelt hő mellett 1 órán keresztül sütjük.

13. Borsató.

1 evőkanál **Dr. Oetker-féle gustint** kevés vízzel elkeverünk, hozzáadunk $\frac{1}{4}$ liter fehér bort, 10 dkg. cukrot, fél citrom levét, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot** és 3 tojást. Mindezt mérsékelt tűzön a habverővel felferjük, míg felforr.

14. Bukta.

7 dkg. vaj vagy zsír, 1 egész tojás, 1 tojás sárgája, 1 evőkanál cukor, $\frac{1}{4}$ kg. liszt, $\frac{1}{8}$ liter tej, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle vanillincukor** és egy kevés só.

A zsirból, tojásból, cukorból, lisztből, tejből és végül a sütőporból masszát készítünk. A tésztát evőkanállal kiszaggatjuk s a jól belisztezett gyuródeszkára tesszük, széjjellapítjuk és lekvárral, izzel, mákkal, turóval stb. megtöltve, széleit visszahajtjuk. Szorosan egymás mellé jól kikent tepsibe rakjuk, a bukták oldalát olvasztott vajjal vagy zsirral bekenjük, forró sütőben kisütjük, majd végül vanillincukorral kevert cukorral beszórk.

15. Burgonyás kenyér.

$\frac{1}{2}$ kg. liszt, 8 dkg. zsír, 10 dkg. cukor, 1 egész tojás, 1 kanál rum, $\frac{1}{4}$ liter tej, 2 burgonya, só, citromhéj, egy $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor** és mazsola.

A masszát keményre kidolgozzuk, cipóalakban, bezsirozott formában kisütjük. Süthető tepsiben is, tojásfehérjével bekenve.

16. Burgonyás kifli.



$\frac{1}{2}$ kg. liszt, 20 dkg. főtt burgonya paszizva, 15–20 dkg. zsír, 20 dkg. cukor, 1 tojás, citromhéj, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**. A hozzávalókat jól összegyurjuk, ha szükséges, kevés tejet teszünk hozzá,

azután 2 késfokvastagságyira kinyújtjuk, négyszögekre vágjuk és az egyes darabokat megtöltve gyümölcsizzel kiflire formáljuk és bezsirozott tepsiben világosárgára megsütjük. **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** behintjük.

17. Burgonya-kroket.

12 drb középnagyságu, hámozott burgonyát megfőzünk, szitán áttörünk, hozzáadunk

5 dkg. vajjal vagy zsirral habossá elkevert 2 drb tojást, egy kevés sót s egy kevés **Dr. Oetker-féle sütőport**.

A tésztát zsemlyemorzsával vastagon beszórt gyuródeszkán 2 ujjnyi vastag rudakra vágjuk, melyeket ismét 6—8 cm. hosszú dadarabokra metszünk s a morzsába nyomkodunk. A tésztát forró zsírban pirosra kisütjük.

18. Burgonyás rétes.

20 dkg. liszt, kevés só, 5 dkg. vaj, 1 tojás, tej.

Töltelék: 30 dkg. főzött és áttört burgonya, 6 dkg. vaj, 2 tojás, 15 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A lisztből, vajból, sóból és langyos tejből lágy rétestésztát készítünk és melegen befödve állni hagyjuk. Közben elkészítjük a következő tölteléket: A vajban a cukrot és a tojás sárgáját jól elkeverjük és hozzáadjuk a vanillincukrot, burgonyát, csipetnyi sót, sütőport és 2 tojás habját, esetleg egy kevés mazsolát.

A rétestésztát belisztezett abroszon kihuzzuk, egyenletesen megtöltjük és bezsírozott tepsiben zsirral bekenve forró sütőben kisütjük.

Tálaláskor cukorral behintjük.

19. Citrommáz.

10 dkg. cukor, 2 evőkanál meleg víz, reszelt citromhéj, $\frac{1}{2}$ tojásfehérje.

20. Cukormáz.

15 dkg. cukor, $\frac{1}{8}$ liter vízben nyulós péppé főzve, míg az ujjak közé fogva hálót nem ereszt.

21. Csehpimasz.

$\frac{1}{4}$ kg. liszt, $\frac{3}{8}$ liter tej vagy tejfel, kevés só, 5 dkg. cukor, 3 dkg. olvasztott vaj vagy zsír, 1 tojás, 1 tojás sárgája, $\frac{1}{2}$ csomag Dr. Oetker-féle sütőpor, $\frac{1}{2}$ csomag Dr. Oetker-féle vanillincukor.

Kanalanként adagolva a tésztát, hozzávaló sütőformában forró zsírban kisütjük. Gyümölcsizzal, csokoládéval stb. bekenjük és vanillincukorral kevert cukorral vagy fahéjjal behintjük.

22. Cseresznyés kalács.

6 dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 2 tojás, 20 dkg. liszt, 1 késhegynyi só, $\frac{1}{2}$ cso-

mag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, $\frac{1}{2}$ kg. cse-resznye.

A vaját könnyedén szétkeverjük, hozzáadjuk a cukrot, a tojássárgáját, aztán még egy fél óráig, esetleg tovább is keverjük, végül hozzátesszük a sütőporral kevert lisztet, 2 tojás fehérjének habját és a sót. A tésztát jól kizsirozott formába tesszük, cse-resznyét rakunk rá és lassan megsütjük.

23. Csillagok.

28 dkg. vaj vagy zsír, 35 dkg. liszt, 3 tojás sárgája, 1 citrom héja és leve, 10 dkg. cukor, 1 késhegynyi só, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A masszát gyuródeszkán jól átdolgozzuk, csillagformával kiszaggatva közepes tűz mellett megsütjük.

24. Csokoládéfánk.

20 dkg. liszt, 15 dkg. cukor, 8 dkg. vaj, 4 dkg. kakaó, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillin-cukor**, kevés fahéj, 2 kanál tej, 2 tojás.

A masszából fánkot készítünk, tojással bekenjük, mandulát tűzünk bele s lassan megsütjük.

25. Csokoládéfelfujt.

7 dkg. vaj, 3 tojás, 10 dkg. porcukor, $1\frac{1}{2}$ zsemlye, 7 dkg. mandula, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, $\frac{1}{4}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 2 szelet csokoládé.

A vaját, 3 tojást, cukrot habossá keverjük, hozzáadjuk a tejben megpuhított és kinyomott zsemlyét, továbbá a megtisztított és reszelt mandulát, vanillincukrot, sütőport, csokoládét és végül a 3 tojás fehérjének a habját. A tésztát lassan sütjük, majd cukrozott habból sapkát készítünk reá és egy időre ismét visszatesszük a nem forró sütőbe.

26. Csokoládéfelfujt.

4 tojás sárgáját jól elkeverünk. Ehhez hozzáadunk 10 dkg. cukrot, 1 csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot**, 10 dkg. megpuhított csokoládét, 8 dkg. olvasztott vaját, 5 kanál tejszint vagy jó sűrű tejet és 4 tojás fehérjének a habját.

Mikor így a keverékkel elkészültünk, egy tűzálló, zsirral jól kikent, tetszésszerű formába helyezzük s az egészet betesszük a sütőbe és egyenletes tűznél megsütjük.

27. Csokoládékenyér.

12 dkg. vaj vagy zsir, 16 dkg. cukor, 14 dkg. csokoládé, 8 dkg. mandula, 4 tojás,

egy csipet só, 10 dkg. gustin, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor.**

A vaját, cukrot és a csokoládét a tűzhelyen simára keverjük, hozzáadjuk a héjával megőrölt, szitált mandulát.

A masszát egy tálban addig keverjük, míg ki nem hül, majd fokozatosan beletesszük a tojássárgáját, a sót, a habot és a sütőporral kevert lisztet.

A tésztát tojással bekenjük, vagdalt mandulával beszórjuk s hosszukás formában megsütjük.

28. Csokoládékrém.



Finom krém készíthető a **Dr. Oetker-féle**

»Dibona« csokoládé-krém porból 6 személy részére.

Pohárban, habszinnel tálaljuk és torták töltéséhez is használjuk.

29. Csokoládémáz.

3 szelet csokoládét gőzben megpuhítunk, főtt cukorral (15 dkg. cukor, $\frac{1}{8}$ liter víz) összekeverjük s a tortára öntjük.

30. Csokoládészivecskék.

8 dkg. vaj, 1 tojás fehérje és egy egész tojás jól elkeverve, azután hozzáadunk 6 dkg. őrlött csokoládét, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**, 13 dkg. őrlött mandulát. 12 dkg. egy késhegynyi **Dr. Oetker-féle sütőporral** kevert lisztet.

Gyuródeszkán sima tésztát gyurunk, vékonyra kisodorjuk, szívforma tésztaszaggatóval kiszaggatjuk, tojásfehérjével bekenve, lassu tűz mellett sütjük.

31. Csokoládétorta.

5 tojás sárgáját pelyhesre verünk és ebbe 6 dkg. cukrot, 16 dkg. vaját vagy növényzsírt. 5 evőkanál feketekávéban felforralt 12 dkg. reszelt csokoládét, egy csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot** és a habbá vert 4 tojás fehérjét összekeverjük. Vajjal kikent formába öntjük és egyenletes melegenél megsütjük. Ha a torta megsült és kihült, szétvágjuk, valamilyen izzel megtöltjük és csokoládékrémmel leöntjük.

32. Darázsfészek.

Tésztáját a bukta szerint (lásd 14. sz.) készítjük el, kinyújtjuk, őrlött mandula-, mazsola-, cukor- és fahéjkeverékkel beszórnak,

széles szalagokra vágjuk, begöngyölítjük, tojássárgájával bekenjük és a kikent sütőbádogba akként rakjuk őket, hogy csavarásuk felfelé legyen.

33. Darásrétes.

15 dkg. liszt, 1 késhegynyi só, 4 dkg. olvasztott zsír, 1 egész tojás, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, $\frac{1}{4}$ liter tej.

A lisztet a gyuródeszkára tesszük, középebe gödröt vágunk, ebbe beletesszük a sót, az olvasztott zsírt, a tojást (ez esetleg el is maradhat), a sütőport és $\frac{1}{4}$ liter tejet.

A masszát hólyagosra dolgozzuk, cipót formálunk belőle és lefedve pihenni hagyjuk.

Egy belisztezett abrosz felett annyira kifeszítjük, míg átlátszóvá nem válik, olvasztott zsírral bekenjük, a töltelékét egyenletesen beleszórjuk, zsírral belocsoljuk s az egészet az abrosz felemelésével besodorjuk, majd óvatosan a bezsírozott tepsibe tesszük. Sütési idő kb. 1 óra.

Töltelék: 10 dkg. vaj, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 10 dkg. cukor, 2 tojás sárgája, 2 tojás fehérjének habja, 1

kávéskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor**, citromlé,
18 dkg. dara és tej.

34. Diókrém.

15 dkg. őrölt dió, $\frac{1}{2}$ liter tej, 2 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 20 dkg. porcukor, $\frac{1}{8}$ liter tejszínhab, csokoládé és 1 csomag Regina étgelatin.

Őrölt diót a vanillincukorral tejben egy $\frac{1}{4}$ óráig főzzük. Ha megfőtt, $\frac{1}{8}$ liter tejszinnel keverjük és vízzel öblített formában állni hagyjuk. Csokoládémártással felváljuk. Az étgelatin sohasem forrjon, csak a meleg masszában keverjük hozzá.

35. Dióskocka.

14 dkg. vaj vagy zsír, 16 dkg. liszt, 7 dkg. őrölt mandula, 7 dkg. cukor, 1 késhegynyi só, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 tojás.

A vajból, a sütőporral kevert lisztből, mandulából, sóból, vanillincukorból és tojásból tésztát gyurunk, $\frac{1}{2}$ ujjnyi vastagra kinyújtjuk s közepes hő mellett megsütjük, hűlés után kockákra vágjuk, két kocka közé tölteléket teszünk s meghintjük cukorral.

Töltelék: 10 dkg. őrölt dió, 10 dkg. cukor, 1 pohárka rum, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle vanillincukor** és kevés víz.

36. Dióskockák.

4 tojás fehérjének jó keményre vert habjában — lehetőleg elég gyorsan — 4 tojásnak sárgáját, 2 dkg. kakaót, 6 evőkanálnyi hideg (főtt) teát, 5 dkg. reszelt hideg (főtt) burgonyát, 7 dkg. reszelt diót, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot**, 5 dkg. olvasztott vaját jól összekeverünk.

Az így nyert masszát egy zsirral jól kikent, zsemlyemorzsával behintett kétszersült-tepsiformába helyezzük és megsütjük. Ha kihült, a lapot szétvágjuk s valamilyen ízzel vagy vaniliakrémmel megtöltjük; lehet esetleg citromfagylalttal az egészet bevonni és utána kockaszeletekre feldaraboljuk.

37. Diósrétes.

25 dkg. liszt, 8 dkg. vaj, 3 tojás sárgája, 2 dkg. cukor, $\frac{1}{16}$ liter tejszín, 1 késhegynyi **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, kevés só.

E masszából tésztát készítünk, melyet, mint a vajastésztát, $\frac{1}{4}$ óráig pihentetünk.

A tölteléket, mely áll: 10 dkg. dió, 10 dkg. cukor, 2 dkg. vaj és 2 kanál mézből, elkészítjük. A cukorból szirupot készítünk, beletesszük a darált diót, a vajat s végül a mézet.

A tésztát kinyújtjuk, a tölteléket reákenjük és a tészta széleit ráborítjuk. A megmaradt tésztából rácsozatot készítünk, tojássárgájával bekenjük és langyos sütőben megsütjük.

38. Dióstorta.



2 dkg. vajat vagy zsirt 2 tojás sárgájával, 18 dkg. cukorral összekeverünk, adunk hozzá 2 dkg. diót, 2 dkg. kakaót, 18 dkg. lisztet, $\frac{1}{8}$ l.

feketekávé, 1 csomag Dr. Oetker-féle sütőport és 2 tojás habját.

E masszát jól kizsirozott tortaformában megsütjük és bekenjük a következő töltelékkel:

5 dkg. dió felfőzve $\frac{1}{16}$ liter tejben, ez keverve 6 dkg. vajjal és 5 dkg. cukorral.

A kész tortát vanillincukorral kevert cukorral beszórjuk.

39. Édes makaróni.

14 dkg. mandulát, 14 dkg. cukrot, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle vanillincukrot** 2 tojás habjával összekeverünk, adunk hozzá finomra reszelt citromhéjat és jól elkeverjük.

A masszából jól kikent tepsibe csomócskákat rakunk és lassan sárgára sütjük.

Bádogdobozban sokáig megőrizhető.

40. Erőkalács.



10 dkg. vaj vagy libazsír, 3—4 tojás, 25 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 4—6 kanál tej, $\frac{1}{2}$ citrom, kevés só.

A vajat, cukrot, sőt, tojássárgáját

és tejet jól elkeverjük, majd lassan hozzáadjuk a liszttel kevert sütőport, végre pedig a tojás habját és a citrom héját. A tésztát vajjal kikent formába tesszük és $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Ez a **Dr. Oetker-féle** erőkalács könnyen emészthető étel, betegeknek és gyermekeknek egész jó, a test számára szükséges összes tápanyagokat tartalmazza.

41. Farsangi fánk.

12½ dkg. vaj vagy zsír, 6 dkg. cukor, 4 tojás, 50 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, kevés tej és só.

A vajat habossá keverjük, hozzáadjuk a cukrot, tojást, sót, sütőporral kevert lisztet és annyi tejet, hogy közepes keménységű tésztát nyerjünk. A tésztát kinyújtjuk, kis borospohárral kiszaggatjuk és forró zsírban kisütjük, majd cukrozott fahéjjal beszórkjuk. Ha a fánkot tölteni akarjuk, még nyers állapotban gyümölcszt teszünk a közepébe, egy másikat reáhelyezünk és a pohárral újból átformálva kisütjük.

Rummal vagy **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** az izét finomithatjuk.

42. Fűszeres csók.

20 dkg. liszt, 15 dkg. cukor, kevés finomra vagdalt cukrozott narancshéj, egy csipet fahéj, egy csipet székfü, 2 tojás, 5 dkg. vaj, ½ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A keverékből masszát készítünk, kinyújtva borospohárral kiszaggatjuk és megsütjük. Végül 3 evőkanál forró vízben oldott 10—12 dkg. porcukorból álló mázzal bevonjuk.

Sokáig eláll, borhoz nagyon izletes.

43. Gesztenyefánkocskák.

6 dkg. vaját, 4 tojáshoz a sárgáját 4 dkg. cukorral habosra keverünk. 10 evőkanálnyi hideg tejet adunk hozzá és 4 tojás fehérjének keményre felvert habját, 15 dkg. főtt, lehéjazott és átpaszírozott gesztenyét, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle kuglófangagot** jól összedolgozunk. Az így nyert masszát egy zsirral jól kikent tepsiben, indiánfánkocskák formákra alakítva, jó meleg sütőben körülbelül 25 percig sütjük. Ha kihűlt, a fánkocskák alsó részét késsel vagy kis kanálkával kivájjuk, s az így nyert üreget az alábbi krémmel megtöltjük és az egészet vagy megcukrozzuk, vagy csokoládémázzal bevonjuk.

Krém: $\frac{1}{2}$ l. tejet, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillin-krémport**, 5 dkg. vaját vagy $\frac{1}{8}$ liter habosra vert tejszint, 7 dkg. cukrot a tűzön sűrű péppé verünk, 15 dkg. főtt, meghámozott s átpaszírozott gesztenyét hozzákeverünk s a fánkocskákat az így nyert krémmel megtöltjük. Ügyeljünk azonban arra, hogy a fánkocskákat csak töltés után vonjuk be csokoládémázzal. A fenti módon leírt masszából körülbelül 38 darab fánkocskák lesz.

44. Gesztenyetorta.

21 dkg. gesztenye, 4 tojás, 15 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 7 dkg.

mandula, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor.**

A főzött és megtisztított gesztenyét át-törjük. A tojássárgáját a vanillincukorral kevert porcukorral alaposan összedolgozzuk, a megtisztított és tört mandulát hozzáadjuk, majd a gesztenyét és végül 4 tojás habját.

Mielőtt a masszát a bekent és liszttel behintett tepsibe tesszük, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle sütőport** hintünk alá.

45. Gombás omlet.

4 tojás sárgáját, 20 dkg. lisztet $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőporral** keverünk, adunk hozzá kevés sót, $\frac{1}{2}$ liter tejet és tojáshabot.

E keveréket zsírban kisütjük és párolt gombával megtöltjük.

6 személyre elegendő.

46. Gombóc szalvétában.

$\frac{1}{4}$ kg. dara, 1 tojás, 3 zsemlye, 1 késhegynyi só, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor.**

A darát 1 merőkanál forró sós vízzel leöntjük, jól elkeverjük, nehogy összeálljon. A kockára vagdalt főtt tojást zsírban pirított zsemlyekockával keverjük, kissé megfőzzük és $\frac{1}{2}$ óráig állni hagyjuk. Ezután belekeverve a sütőport, gombócot formá-

lunk és azt forró vízben áztatott szalvétában kifőzzük.

A kész gombócokat forró vajjal leöntjük és kompóttal, gyümölcsizzal stb. tálaljuk.

47. Gustinkalács.

10 dkg. zsirt vagy vaját $\frac{1}{8}$ liter vízben feloldunk és 3 tojás sárgájával elkeverjük. Azután lassanként hozzáadunk 10 dkg. cukrot, 15 dkg. **Dr. Oetker-féle gustint**, 10 dkg. lisztet, melybe $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** kevertünk el, kevés **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**, utoljára a 3 tojás fehérjének kemény habját adjuk bele könnyedén és formában kb. egy óráig sütjük.

48. Gyümölcsizes felfujt.

4 egész tojást 6 dkg. cukorral $\frac{1}{4}$ óráig felfeverünk, azután 7 dkg. olvasztott vaját, 7 dkg. tetszésszerinti gyümölcsizt, 5 dkg. **Dr. Oetker-féle gustint**, egy késhegynyi **Dr. Oetker-féle sütőport** keverünk hozzá. Az egészet tűzbiztos tálba tesszük és forró sütőben hamar megsütjük. Gyümölcsizes mártással melegen tálaljuk.

49. Gyümölcskalács.

20 dkg. cukor, 3 tojás, 20 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 késhegynyi só, 1 kg. ribizli, alma, áfonya, cseresznye vagy más gyümölcs.

A cukrot s a tojást habossá keverjük, hozzáöntjük apródonként a sütőporral kevert lisztet és egy késhegynyi sót. A sűrű tésztát kizsirozott tortasütőbe tesszük, rászórjuk a fenti gyümölcsök egyikét és 1—1½ órán keresztül sütjük.

50. Gyümölcskalács (finomabb).

10 dkg. vaj vagy zsír, 20 dkg. cukor, 2 tojás, $\frac{1}{10}$ liter tej, 20 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 citrom héja, 1 késhegynyi só.

A vajat cukorral habossá keverjük, hozzáadjuk a tojást, sót, a sütőporral kevert lisztet s végül a finomra reszelt citrom héját.

A lisztet tepsibe öntjük és tetszésszerinti gyümölccsel beszórvva megsütjük.

51. Gyümölcskenyér.

A következő hozzávalókat nagyon apróra felvágjuk: $\frac{1}{4}$ kg. megfőtt szárított körtét, aszalt szilvát, fügét, datolyát, Aschanti-

diót, kevés cukrozott narancshéját és egy kevés citromhéját. Ezekhez még hozzáadunk 2 szem tört szekfűszeget, 1 drb reszelt mézeskalácsot és összekeverjük az egészet 1 egész tojással, 10 dkg. cukorral és egy kevés rummal s az így nyert keveréket egy éjjelen át állni hagyjuk. Másnap a gyuródeszkára 2 csomag **Dr. Oetker-féle kuglóf-anyagot** öntünk, összegyurjuk 2 tojás sárgájával és 20 dkg. növényzsirral; az így nyert tésztát kinyújtjuk, darabokra vágjuk s a már előzőleg összevagdalt gyümölcskeverékkel az egyes darabokat megtöltjük. Az egyes tésztadarabok sima oldalát meghámozott, vágott mandulával meghintjük, a felületét tojássárgájával bekenjük és egyenletes tűznél a sütőben megsütjük.

52. Gyümölcslepény.

40 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 10 dkg. vaj, 2 tojás, $\frac{1}{8}$ liter tej vagy tejfel, izlésszerű só (esetleg 12 dkg. cukor) és gyümölcs.

A gyuródeszkán elkészítjük a tésztát, tetszésszerű vastagságra kinyújtjuk és bezsírozott tépsibe tesszük. Burkolatnak használhatunk magnélküli cukrozott szilvát, alma-szeleteket vagy bármely gyümölcsöt. Kihűlt állapotban feldaraboljuk.

53. Gyümölcsrétes.

A tésztát úgy állítjuk elő, mint az almásrétesnél és a következő töltelékkel töltjük:

15 dkg. apróra vagdalt aszaltszilvát, 15 dkg. vagdalt fügét és 10 dkg. vagdalt aszalt almát vízben puhítunk, avagy megfőzünk és 12 dkg. cukorsziruppal keverünk. Izlés szerint tehetünk hozzá reszelt csokoládét, kakaót, durván vagdalt diót, mogyorót, mandulát és a füge helyett aszalt körtét.

54. Habgaluska (madártej).



$\frac{1}{2}$ liter tej, 2 to-
jás, 5 dkg. cukor,
 $\frac{1}{2}$ csomag Dr. Oet-
ker-féle vanillincu-
kor, 1 dkg. Dr. Oet-
ker-féle vanillin-pud-

dingpor.

A tojásfehérjéből habot készítünk, hozzáadjuk a cukrot s tovább verjük, míg kemény nem lesz.

A tejet felfőzzük, a habmasszából kanállal galuskát szaggatunk és a forró tejbe rakjuk, hol az pár másodperc alatt megszilárdul s akkor kivesszük.

Kevés hideg tejet folytonos keverés közben a tojás sárgájával, vanillincukorral és a puddingporral felfőzünk, míg a krém sűrű nem lesz. A galuskákat üvegtálba tesszük és a krémmel leöntve hidegen tálaljuk.

55. Hab- vagy krémhüvely.

2 tojás sárgája, 10 dkg. porcukor, 8 dkg. liszt, $\frac{1}{10}$ liter víz, egy késhegynyi **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A masszából a sütőbádogra öntünk egy keveset s a szélein már barnára sült lapcskákat gyorsan levesszük s míg meleg, tölcséralakúra formáljuk.

A kész tölcséreket vanília- vagy csokoládé-krémmel (**Dr. Oetker-féle »Dibona«**) vagy a következő tölteléssel tölthetiük:

2 tojás fehérje, 2 kanál erős feketekávé, 12 dkg. cukor meleg pára fölött sűrű habbá verve.

56. Házitorta.

(**Dr. Oetker-féle.**)



2 tojás, 14 dkg. cukor, 5 dkg. vaj vagy zsír, $\frac{1}{2}$ liter tej, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 30 dkg. liszt, egy citrom héja reszelve, 1 késhegynyi só.

A tojást a cukorral habossá keverjük, hozzáadjuk a vajat, tejet, a sót, a sütőporral kevert lisztet s végül a reszelt citromhéjat.

Jól kizsirozott tortasütőben aranyszínre kisütjük.

Gyümölcsiz töltéssel vagy más ráöntéssel finomíthatjuk.

Olcsó és kitűnő.

57. Hollandus. (Előétel.)

28 dkg. liszt, kevés tej és tejfel, 1 késhegynyi só, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 5 dkg. vaj vagy zsír, 1 drb kolbász, 1 tojás.

A lisztet kevés tejjel vagy tejföllel, 1 késhegynyi sóval tésztává gyurjuk, végül hozzádolgozunk egy kevés sütőporral kevert lisztet. A tésztát vékonyra kinyujtva, zsirral bekenjük, összegöngyöljük s most ujabban 10 cm. széles sávokra nyújtjuk és azokat ismét 8 cm. darabokra vágjuk, tojással bekenjük. Minden egyes kockába egy darab kolbászt csavarunk és az egyes darabokat a tészta összeragasztott oldalával lefelé kizsirozott tepsibe tesszük és $\frac{1}{2}$ órán át sütjük.

58. Homoktorta.

7 dkg. vaj, 3 tojás, 15 dkg. cukor, $\frac{1}{2}$ citrom héja, 25 dkg. liszt, $\frac{1}{10}$ — $\frac{1}{8}$ liter tej, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A vaját elkeverjük, a tojás sárgáját, cukrot, a citrom levét és héját hozzáadjuk,

végül a tejet és a liszt egy részét. A liszt többi része a sütőporral lesz keverve és a keményre vert habbal összevegyítve. A masszát jól bezsirozott és lisztezett torta-sütőben egyenletes jó meleg mellett megsütjük. Lassan kihűlni hagyjuk és cukorral beszórjuk.

59. Hólabda.

7 dkg. vaj, $\frac{1}{8}$ liter tejfel, 3 tojás sárgája, 1 dkg. cukor, 1 kanál rum, kevés só, 15 dkg. Dr. Oetker-féle gustin, 10 dkg. liszt, 1 késhegynyi Dr. Oetker-féle vanillincukor.

Készítése: Fentiekből a gyuródeszkán tésztát készítünk. Azt késfokvastagnyira kinyújtjuk, derelyemetszővel 10 cm. nagyságu kockákat vágunk, centiméter szélességben bemetszük, de felső és alsó szélét 2 cm.-ben meghagyjuk. Az egyik 2 cm.-es szalagot főzőkanálra hajtva, felvesszük a tésztát és forró zsírba tesszük, aranyháromszögére megsütjük, kivéve, selyempapírra rakjuk, hogy zsírízük ne legyenek. Még melegen megcukorozzuk.

60. Husvétí kalács.

10 dkg. vaj vagy zsír, $1\frac{1}{2}$ dkg. cukrozott narancshéj, 3 dkg. törött édes mandula, 3 dkg. aprószőlő, 3 dkg. mazsola, 6 dkg.

cukor, $\frac{1}{4}$ liter tej, 2 tojás, kevés só, $\frac{1}{2}$ kg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A vajat habossá verjük, hozzáadjuk a narancshéjat, szőlőt, mazsolát és a cukrot, majd a tej, tojás, kevés só és a $\frac{1}{4}$ kg. liszt hozzákeverése által elkészítjük a tésztát. A másik $\frac{1}{4}$ kg. lisztet sütőporral keverjük és az egészet lágy tésztává dolgozva, hosszukás kalács formájában 1— $1\frac{1}{4}$ óráig jó tűz mellett megsütjük.

61. Huszárcsók.

(Gyorsan elkészítve.)

10 dkg. vajat, 2 tojás sárgáját, 8 dkg. cukrot, kevés **Dr. Oetker-féle vanillincukrot** fél citrom héját és levét, 12 dkg. lisztet, 5 dkg. **Dr. Oetker-féle gustint** és $\frac{1}{4}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** a deszkán gyorsan tésztává gyurunk, kis golyókat formálunk belőle, a megfordított lisztezett főzőkanállal mélyedést vájunk bele. Megkenjük tojással, megsütjük, kihűlve a mélyedésbe kevés gyümölcszt teszünk.

62. Kakaó-fánkocskák.

20 dkg. zsirt 1 csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyaggal**, 6 dkg. kakaóval, 12 dkg. cukorral, 3 evőkanál hideg (főzött) teával gyuródeszkán sima tésztává szépen kidolgozunk.

Az így nyert masszát ujjnyi vastagnél (körülbelül 25 percig) megsütjük.

A süteményt cukorral behintjük, valamilyen ízzel diszítjük, esetleg csokoládémázzal az egészet bevonjuk és a tetejébe egy-egy darabka felvágott cukrozott gyümölcsöt helyezünk diszítésképen.

63. Kakaós kalács.



15 dkg. cukor,
3 dkg. kakaó, 20
dkg. liszt, 1 tojás,
3 dkg. vaj, $\frac{1}{2}$
csomag **Dr. Oet-**
ker-féle sütőpor,
 $\frac{1}{8}$ liter tej.

A cukrot, kakaót, lisztet, vaját, tojást és tetszésszerinti mennyiségben durván őrölt diót jól összekeverjük, hozzáadjuk a sütőport és egy tojás fehérjének habját. A tészta folyékony kell, hogy legyen, jól zsirozott és lisztezett tepsiben lassan megsütjük.

A kihült kalácsot felvágthatjuk és lekvárral tölthetjük, majd cukorral beszórjuk.

64. Karácsonyi sütemények.

25 dkg. vaj vagy zsír, 25 dkg. cukor, 2 egész tojás, 50 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle** sütőpor, kevés só.

A vaját, cukrot és a két tojást jól összekeverjük, hozzádolgozzuk a sütőporral kevert lisztet. A tésztát késfokvastagságnyira kinyújtjuk, tetszésszerűen kis formákra szaggatjuk és kikent tepsiben aransárgára kisütjük.

Bádogdobozban hónapokig eláll.

65. Karácsonyfa-gyűrűcskék.

1 csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot** 18 dkg. zsirral, kevés reszelt citromhéjjal, 1 dkg. tört fahéjjal s 3 kanál hideg (főtt) teával jól eldolgozunk, utána lehetőleg vékonyra kisodorjuk, gyűrűkre kiszaggatjuk s nem nagyon forró sütőben megsütjük s még mielőtt teljesen kihült, óvatosan leszedjük.

Igen izletes és mutatós kis sütemények, melyek karácsonyfadísznek is alkalmazhatók.

66. Keksz.

50 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 15 dkg. vaj, 15 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 2 tojás, 5 evőkanál tej, 1 evőkanál rum és citromhéj.

A vaját habossá verjük, hozzáadjuk a cukrot, vanillincukrot, tojást, rumot, tejet és sütőporral kevert lisztet.

A tésztát belisztezett deszkán még egy-pár percig dolgozzuk, majd több részre oszt-

juk. A részeket vékonyra kinyújtjuk, borospohárral kiszaggatjuk és reszelővel, kötőtűvel vagy villával egyenlő mélyedéseket nyomkodunk bele. Az egészet kikent tepsi-ben 10—15 percig sütjük.

Bádogdobozban megőrizzük.

67. Keksz.

5 dkg. vaj, két egész tojás, 12 dkg. cukor, 1 késhegynyi **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, $\frac{1}{16}$ liter savanyu tejföl, 25 dkg. liszt. $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 késhegynyi fahéj.

A vajat, tojást, cukrot, vanillincukrot, fahéjat és tejfölt 10 percig habverővel jól felkeverjük, majd gyuródeszkára téve a liszttel jól, alaposan átdolgozzuk, késfokvastagságnyira kinyújtjuk és kekszformára kiszaggatjuk.

A tésztából kb. 60 darab lesz.

68. Kétszersült (Oetker-féle).

Egy csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot** 4 tojás sárgájával, $\frac{1}{8}$ l. tejjel és 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** jól elkeverünk, 8 dkg. olvasztott vajat, 3 tojás fehérjének habját hozzáadjuk és hosszukás formába helyezve, megsütjük.

Ha megsült és már kihült, szeletekre fel-

vágjuk, cukorral és fahéjjal behintjük és újra sütőbe téve, gyenge tűznél sárgára sütjük.

69. Kifli töltve.

15 dkg. vaj, 10 dkg. cukor, 2 kanál tej, $\frac{1}{4}$ kg. liszt, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor** és **vanillincukor**, 1 egész tojás sárgája, kevés fahéj, lekvár vagy meggy.

A vajat és cukrot alaposan összekeverjük, a tojást és tojássárgáját, tejet és fahéjat, azután a sütőporral kevert lisztet és vanillincukrot hozzáadjuk. A tésztát gyúródeszkán 2 késfokvastagságnyira kinyújtjuk és derelyemetszővel négyszögekre vágjuk. Az egyes darabokat megtöltve lekvárral vagy meggyel kiflire formáljuk és bezsírozott tepsiben világossárgára megsütjük.

A kifliket bekenhetjük mázzal, vagy cukorral is beszórhatjuk.

70. Dr. Oetker-féle kuglófanyag.



A **Dr. Oetker-féle kuglófanyag** a kuglófhoz szükséges nyersanyagok, liszt. sütőpor, cukor. stb. szerencsés keveréke. A vele készült kuglóf

biztosan sikerül és kiváló ízű.

A kuglófkészítéshez az anyagon kívül már csak 14 dkg. vaj vagy zsír, egy kis tej és 3 tojás szükséges. Készíthetünk ezen anyagból piskótatortát, cseresznyekalácsot és homoktortát is, ha az anyagot tartalmazó csomagon adott utasítást pontosan betartjuk.

A kuglófanyag megadja a gondos háziasszonynak magától a választ ama gyakori kérdésre: »Milyen édes süteményt is készítek?«, mert a csomag burkolatán 4 receptet talál, ezek között választhat.

A kuglófanyag használata nagy időmegtakarítással jár. A belőle készített tésztát mindjárt a sütőbe tesszük.

71. Kuglóf (finoman).

10 dkg. vaj, 4 tojás, 10 dkg. cukor, 20 dkg. liszt, 3 dkg. mandula, 5 evőkanál tej, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, egy kevés **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, kevés só.

A vajat $\frac{1}{4}$ óráig jól elkeverjük, adunk hozzá tojássárgáját, egy kanál lisztet s egy kanál cukrot. Folytonos keverés mellett elhasználjuk az egész anyagot, hozzáadjuk a tejet, vanillincukrot, tetszésszerinti citromlét és 4 tojás fehérjének habját. Mikor a tésztát simára dolgoztuk, hozzákeverjük a sütőport. A kész tésztát kuglófformába tesz-



szük, amit először vajjal kikenünk, liszttel és vagdalt mandulával behintünk. Meleg sütőbe tesszük és 1 óráig sütjük. Az első negyedóra alatt papirossal betakarjuk.

72. Kuglóf (egyszerűbb módon).

10 dkg. zsir, 15 dkg. cukor, 3 tojás, 50 dkg. liszt, egy és fél csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, kevés mazsola, kevés só, $\frac{1}{2}$ liter tej.

Ugyanugy készül, mint a finom kuglóf.

73. Lepény.

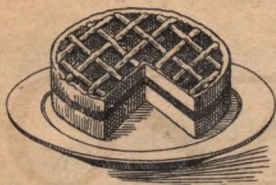
20 dkg. vaj vagy zsir, 25 dkg. cukor, 4 tojás, 1 citrom, 1 kg. liszt, 2 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, $\frac{1}{2}$ kávéskanál só, 10 dkg. mazsola, 10 dkg. aprószőlő, kevés tej, 10 dkg. mandula, 7 dkg. cukor.

A habossá kevert vajhoz hozzáadjuk a cukrot, tojást, sót, citromot, a sütőporral kevert lisztet, végül — az aprószőlőt és a mazsolát. Annyi tejet adunk hozzá, mig sima, jól gyurható tészta nem lesz. Hüvelyknyi vastagságra kinyújtjuk, jól kiszírozott sütőformába tesszük, bekenjük tojással, rakunk rá szeletekre vagdalt vajat, cukrot és mandulát, majd forró sütőben $\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

74. Linzer-torta.

20 dkg. vaját 2 tojással habosra keverünk. Ehhez még hozzáadunk 12 dkg. őrölt mandulát és 1 csomag **Dr. Oetker-féle kuglóf-anagot**, 4 kanál hideg teát. A tésztát jól elkeverjük és tortaformába téve, megsütjük.

75. Linzer-torta.



15 dkg. vaj, 15 dkg. cukor, 2 tojás, 10 dkg. finomra darált mandula, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, kevés citromlé, 18

dkg. liszt, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor** és gyümölcs.

A vaját és cukrot jól összekeverjük, míg habos nem lesz, hozzáadjuk a tojást, mandulát, vanillincukrot, citromlevet és végül a sütőporral jól elkevert lisztet. A tészta $\frac{2}{3}$ részét tortasütőbe tesszük. Rakunk reá lekvárt, cseresznyét, meggyet, szilvát vagy más gyümölcsöt. A megmaradt tésztából rácsot készítünk fölé, tojással bekenjük és középmeleg sütőben $\frac{3}{4}$ —1 óráig sütjük. Ha kihült, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** beszórjuk.

76. Manduláscsók.

$\frac{1}{4}$ kg. héjával együtt igen finomra őrölt mandulát keverünk 5 dkg. **Dr. Oetker-féle gustinnal**, 40 dkg. cukorral, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** és 6—8 tojás fehérjével, majd utóljára $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** adunk hozzá. A tésztából papírra, ostyára vagy jól kikent tepsire kis halmokat rakunk és közepes tűz mellett megsütjük. A mandula helyett mogyorót is használhatunk.

Sokáig eláll.

77. Mandulakoszoruk.

37 dkg. vaját habosra keverünk, hozzáadunk $\frac{1}{4}$ kg. cukrot, 2 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**, $\frac{1}{8}$ kg. hámozott és őrölt mandulát, 1 tojást, 25 dkg. lisztet és 25 dkg. **Dr. Oetker-féle gustint**. A tésztát egy vaj- vagy tésztafecskendőbe tesszük, kis koszorukat (vagy S formát) nyomunk a tepsire és lassu tűz mellett sütjük.

78. Mandulatorta.

4 tojást 15 dkg. porcukorral, egy fél citrom levével forró vizen addig verünk, amig kemény lesz, mint a jól felvert hab. Ha kihült, lassan 4 dkg. olvasztott vaját keverünk bele, 10 dkg. fehér őrölt mandulát, 4 dkg. **Dr. Oetker-féle gustint**, 1 cso-

mag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot** és 1 késhegynyi **Dr. Oetker-féle sütőport** adunk hozzá és közepes tűznél sütjük.

Töltelékeknek használhatunk ribizke- vagy málnaízt. Avval be is vonhatjuk, vagy pedig vanília krémmártással szolgáljuk fel, mely **Dr. Oetker-féle vanília mártásporból** készül. (Lásd használati utasítását az anyag csomagolásán. 8—10 személy részére elegendő.)

79. Mazsolakalács.

25 dkg. vaj vagy zsír, $37\frac{1}{2}$ dkg. cukor, 6 tojás fehérje habbá verve, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ liter tej, 1 késhegynyi só, 50 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, $12\frac{1}{2}$ dkg. mazsola, 10 dkg. citrónát, 1 teáskanál törött fahéj, 1 késhegynyi szekfűszeg.

A vajat habossá keverjük, hozzáadjuk a cukrot, tojássárgáját, tejet, sőt, a sütőporral kevert lisztet, végül a kakaót, mazsolát, citrónátot, fahéjat, szekfűszeget és a tojás-habot.

Jól kizsirozott formában $1\frac{1}{2}$ óra hosszat sütjük.

A tésztához annyi tejet adjunk hozzá, hogy az a kanálról vastagon folyjék alá.

80. Mazsoláskalács.

8 dkg. vaj vagy zsír, $\frac{1}{8}$ liter tejföl, 2 tojás, 15 dkg. cukor, 1 késhegynyi só, 15 dkg. mazsola, 15 dkg. aprószőlő, $\frac{1}{2}$ citrom reszelt héja, 25 dkg. liszt, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A vajat habossá keverjük, hozzáadjuk a tejfelt, tojást, cukrot, sót, mazsolát, aprószőlőt, citromhéját és a sütőporral kevert lisztet. Sima tésztává dolgozzuk, kikent és zsemlyemorzsával beszórt hosszukás formába tesszük és közepes hő mellett kb. 1 órán át sütjük.

81. Margit-kalács.

1 kg. liszt, 2 tojás, 10 dkg. vaj, 15 dkg. cukor, kevés só, apróra vágott citromhéj, $\frac{1}{2}$ liter tej, 2 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 5 dkg. mazsola.

90 dkg. lisztből, tojásból, vaj, cukor, só, citromhéj és tejből tésztát készítünk. Ha jól kidolgoztuk, a fenmaradt 10 dkg. lisztel kevert sütőport adjuk szárazon hozzá, utóljára a mazsolát gyurjuk bele. Kenyeret formálunk belőle, jól kizsirozott tepsibe tesszük, 10 percig állni hagyjuk, jó tűz mellett 1—1 $\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

82. Mákoskalács.

3 dkg. vaj vagy zsír, 1 tojás, 17 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 17 dkg. darált mák, $\frac{1}{4}$ liter tej, 17 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, kevés zsemlyemorzsa.

A vajat, tojást, cukrot, vanillincukrot kb. $\frac{1}{2}$ órán át habossá keverjük, végül hozzáadjuk a mákot, a tejet és a sütőporral kevert lisztet, az egészet jól kikent és zsemlyemorzsával behintett formában kisütjük.

83. Mákosrétes.

Tésztája úgy készül, mint az almásrétesnél.

Töltelék: 15—20 dkg. mák, $\frac{1}{2}$ liter tej, 4—5 dkg. vaj, 8—10 dkg. cukor össze főzve. Javítható reszelt citromhéjjal, mézzel és 5 dkg. mazsolával.

84. Mézeskalács.

15 dkg. vaj vagy zsír, 2 egész tojás, 4 tojás sárgája, 50 dkg. cukor, 75 dkg. liszt, $1\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 25 dkg. mandula, 20 dkg. finomra vágott citromát, 2 dkg. törött fahéj, 1 teáskanál törött székfűszeg, $\frac{1}{2}$ reszelt szerecsendió, $\frac{1}{2}$ citrom héja reszelve.

A vajat felolvasztjuk, egymásután hozzákeverjük a cukrot, tojást, a hámozott és őrölt mandulát, citrónátot, fűszereket és végül a sütőporral kevert lisztet.

Az eléggé kemény tésztát kinyújtjuk, tetszésszerű darabokra vágjuk, vagy pohárral megformáljuk, mindegyikre egy mandulát teszünk és az egészet ostyán megsütjük. Ha szeretjük, cukor- vagy citrommázzal bekenhetjük.

85. Mézescsók.



30 dkg. méz, 45 dkg. cukor, 20 dkg. mandula, 5 dkg. keserű mandula, 65 dkg. liszt, 1 késhegynyi fahéj, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 3 gramm őrölt székfűszeg, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, egy $\frac{1}{2}$ citrom héja reszelve.

A tisztított és durvára vagdalt mandulát a fűszerrel és vanillincukorral, végül a liszttel keverjük. A cukrot a mézben egy zománcozott edényben feloldjuk és a tésztára öntve egy csomag **Dr. Oetker-féle sütőporral** keverjük. Egy edényben liszttel úgy átdolgozzuk, míg többé nem ragad és jól

gyurható. Gyuródeszkán kinyujtjuk, kiszaggatjuk és viasszal kikent tepsiben megsütjük, majd még melegen egy kés segítségével a tepsiből kiszedjük.

Sokáig eláll és olcsó.

86. Magyorókrém-torta.

12 dkg. vaj, 12 dkg. cukor, 1 tojás, 20 dkg. liszt, 4 evőkanál tej, citromhéj, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor** és $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor** jól elkeverünk és tortaformában sütjük. Kihűlve kettévágjuk és a következő krémmel töltjük:

Krém: 12 dkg. vaj, 10 dkg. porcukrot, 2 tojás sárgáját, egy evőkanál kávé, 2 tábla megpuhított csokoládét, 5 dkg. pörkölt és őrlött magyorót jól elkeverünk, a végén a 2 tojás fehérjének felvert habját adjuk hozzá.

A tortát megtöltjük, fent és oldalt is bekenjük a krémmel, őrlött magyoróval behintjük, cseresznyével díszítjük.

87. Omlett.

3 tojás, 20 dkg. liszt, $\frac{1}{2}$ liter tej, 1 evőkanál cukor, 1 csipetnyi só, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A tojássárgájából, lisztből, tejből, cukorból és a sóból tésztát keverünk, melyhez

3 tojás fehérjéből habot és végül sütőport adunk.

Az omlettsütőben diónagyságu vaját olvasztunk és annyi tésztát öntünk bele, hogy fedve maradjon, majd a vajban mindkét oldalon pirosra kisütjük, gyümölcsizzel bekenjük, összezsavarjuk és cukorral behintjük.

88. Omlós torta.

20 dkg. vaját szétkavarunk. Egy másik edényben a tűzhely szélén felforralunk 4 tojást $\frac{1}{4}$ kg. cukorral, keverünk hozzá egy késhegynyi **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**. Ezt a masszát a vajjal keverjük s adunk hozzá fokozatosan 25 dkg. lisztet, majd végül $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőport**. A tésztát vajjal kikent tortaformában mérsékelt tűz mellett megsütjük.

89. Omlós sütemény.

Egy csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot** a gyuródeszkára öntünk és két tojás sárgája, 16 dkg. vaj vagy növényzsir, 2 kanál tej vagy tejfel hozzáadásával tésztát gyurunk és gyorsan jól kidolgozva, tetszetős formákat szurunk ki belőle. A tészta felületét tojássárgájával bekenjük, zsirral jól kikent tepsibe helyezzük és megsütjük.

Ezen omlós tészta sokféleképen felhasználható. Lehet mákkal vagy dióval megtöltve kiflialakúra formálni; gömbölyűre kiszurkálva tortalapokat csinálhatunk, páronként gyümölcsizzel bekenjük és valamilyen satóval leöntjük. Lehet omlós rétest is készíteni belőle, amennyiben a tésztát két részben kinyújtjuk, almával vagy dióval megtöltjük, egymásra rakjuk és a tetejét rácsoszattal diszitve, tojással bekenjük és így a sütőben megsütjük.

90. Piskótakalács.

4 tojás, 15 dkg. cukor, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 15 dkg. liszt, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, egy késhegynyi só.

A tojást, cukrot és a vanillincukrot habossá verjük, hozzáadjuk a sót és a sütőporral kevert lisztet.

A kész tésztát jól kizsirozott formában mérsékelt hő mellett $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

91. Piskótatorta.

3 tojás, 3 tojássúlyu cukor és ugyanilyen súlyu liszt, 1 kanál tej, kevés **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A tojás, cukor, vanillincukor, tej és liszt

egy félóra hosszat jól elkeverendő, azután hozzáadjuk a sütőport, majd vajjal kikent formába öntjük és egyenletes melegnél megsütjük.

Csokoládé- vagy vanillinkrémmel leöntjük.

Csokoládé-krém:

$\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle csokoládé-krém-por**, 2 evőkanál hideg víz, 5 dkg. cukor, $\frac{1}{2}$ liter hideg tej.

Vanília-krém:

$\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanília-krém-por**, 2 evőkanál víz, 5 dkg. cukor, $\frac{3}{4}$ liter hideg tej.

92. Piskótatekercs.



3 tojás sárgáját
7 dkg. cukorral jól,
a 3 tojás fehér-
jének habját
könnyen elkeverjük,
9 dkg. egy késhegy-

nyi **Dr. Oetker-féle sütőporral** vegyített lisztet adunk hozzá. A tepsit kizsirozva liszttel kihintjük, a piskótatésztát egyenletesen ujjnyi magasságban beleöntjük, kb. 12 percig átsütjük, a sütőből kivéve gyümölcsizzel bekenjük, összetekerjük és 8 percre újból a sütőbe tesszük.

Még melegen **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** behintjük, szeletekre vágva adjuk fel.

93. Pozsonyi kifli.

15 dkg. főtt burgonya, 15 dkg. liszt, $\frac{3}{4}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 7 dkg. cukor, 7 dkg. vaj vagy zsír, 1 tojás, 1 evőkanál tej, kevés citromhéj, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, egy késhegynyi só.

A burgonyát egy nappal előbb megfőzzük. Megreszeljük és a leirt anyaggal tésztává gyurjuk, s jól a gyuródeszkához verjük. Késvastagságnyira kinyújtjuk, háromszögekre vágjuk, töltelékkel megtöltjük és kiflikké formáljuk. A tojással bekent kifliket kizsírrozott tepsiben forró sütőben megsütjük, végül vanillincukorral kevert porcukorral beszórnuk.

Töltelék: 1) 10 dkg. őrölt mák, 4 dkg. vaj, $\frac{1}{8}$ liter tej, 7 dkg. cukor, kevés citromhéj, törött fahéj. Felforraljuk. Tehetünk a töltelékbe egy kanál mézet is.

2) őrölt dió, cukor, rum, kevés **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, esetleg kevés tej.

94. Princessfánk.

Forraljunk fel $\frac{1}{16}$ liter tejet, kevés sót, kevés cukrot és 8 dkg. vaját. Ha forr, adjunk hozzá 12 dkg. lisztet s hagyjuk folytonos keverés mellett hűlni egy-két percig. Azután keverjük jól fel s adjunk hozzá 4 tojást, meg egy kanál **Dr. Oetker-féle sütő-**

port. Készítsünk a tésztából kis fánkokat, kenjük be és süssük ki jó meleg sütőben. Ha megsültek, vágjuk fel és töltsük meg vanília-krémmel vagy tejszinhabbal, melyhez 3 dkg. cukrot és $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot** adhatunk.

95. Puncsbaba.

30 dkg. vaj vagy zsír, 10 dkg. cukor, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, kevés reszelt citromhéj, 1 késhegynyi só, 6 tojás, 45 dkg. liszt, $\frac{3}{10}$ liter tej, 1 csomag és még egy kávéskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A vajat, cukrot, citromhéjat, sót, 3 tojás sárgáját a 3 egész tojással jól elkeverjük, apródonként lisztet és tejet adunk hozzá, majd sütőport és sima tésztává dolgozzuk. A kész tésztát jól kiszírozott és lisztezett formában megsütjük. A forma lehet báb-, pudding- vagy kuglófalaku.

A süteményt a következő puncsba áztatjuk:

15 dkg. cukrot felfőzünk 1 dl. vízben, hozzáadjuk egy narancs levét, kevés reszelt narancshéjat, 1 dl. rumot, 1 likőrös pohár curacao- vagy vanilialikört (ez utóbbi el is maradhat). Az egészet jól összekeverjük és a babára locsoljuk, míg fel nem issza.

96. Puncskockák.

6 dkg. zsir, 2 tojás, 20 dkg. cukor, 17 dkg. őrölt dió, $\frac{1}{4}$ liter tej, 2 evőkanál kakaó, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 25 dkg. liszt.

A zsirt, tojást, cukrot habossá keverjük, egymásután hozzáadjuk a diót, tejet, kakaót és a sütőporral kevert lisztet. Bezsirozott hosszukás tepsiben megsütjük.

Ha kihült, középen kettévágjuk, a két részt egymásra tesszük és közöttük kevés rummal kevert gyümölcsizzel kitöltjük. Éles késsel kockára vágjuk, minden egyes kockára lekvárral fél diót ragasztunk és egy tányér felett puncsmázzal leöntjük. A mázat hagyjuk lecsöpögni és egy szitára rakjuk megszáradás végett.

Máz: 4 evőkanál viz, 25 dkg. porcukor, $\frac{1}{2}$ citrom leve, kevés rum.

97. Pudding (meleg).

4 egész tojást 10 dkg. cukorral gőz felett felferünk; ha kihült, hozzáadunk 1 csomag **Dr. Oetker-féle kuglófanyagot**, 8 dkg. olvasztott vaját és 4 tojás habját. Egy puddingformát zsirral jól kikenünk s a massa felét belé helyezzük. Erre egy kevés befőttet teszünk és $\frac{1}{2}$ óráig gőzben megfőzzük.

Főzés után a formából egy tálra kiborítjuk és a pudingot vaniliakrémmel körülrakjuk, diszítjük.

98. Püspök-kenyér.

8 tojás, 28 dkg. cukor, 28 dkg. liszt, 1 késhegynyi **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 10 dkg. mandula, 10 dkg. mazsola, 10 dkg. aprószőlő.

A tojás sárgáját a cukorral habossá keverjük, hozzáadjuk a tojáshabot, a sütőporral kevert lisztet, vanillincukrot, mandulát egészben, az apróra vágdalt csokoládét, mazsolát és az aprószőlőt, az egészet lassan formába öntjük és aranybarnára sütjük.

99. Dr. Oetker-féle pudingok.



Dr. Oetker pudingporokat hoz forgalomba vanília, mandula, csokoládé, citrom és málna ízzel. Ezen porokból $\frac{1}{2}$

liter tej, 5 dkg. cukor és 2 tojás segítségével kitűnő pudingot készíthetünk, amely hidegen élvezendő.

Gazdasszonyok és anyák mindenütt megkedvelték, mert néhány perc alatt elkészít-

hetők, nagyon táplálók és már $\frac{1}{2}$ éves gyermekeknek is adhatók.

Elkészítésük nagyon egyszerű.

A puddingport elkeverjük 5 dkg. cukorral, 2 tojás sárgájával és néhány evőkanál vízzel; azután ezen keveréket egy $\frac{1}{2}$ liter tejben felforraljuk, a tűzről levesszük, hozzákeverjük a 2 tojásfehérje habját, pléhformába tesszük és hűlni hagyjuk. Málnaszörppel leöntjük vagy befőttel tálaljuk.

Nagyon kedvelt zsúrétel is!

A **Dr. Oetker-féle puddingpor** minden jobb fűszer- és csemegekereskedésben, drogériában beszerezhető. Tessék mindig határozottan **Dr. Oetker-féle puddingport** kérni, mivel sok utánzat van forgalomban.

100. Ribizkekalács.

Elkészítése ugyanaz, mint az áfonyakalácsé (6. recept), csak az áfonya helyett ribizlit használunk hozzá.

101. Sacher-kuglóf.

14 dkg. vaját habossá keverünk, adunk hozzá 4 tojás sárgáját, 14 dkg. cukrot, 2 kanál rumot, 5—6 evőkanál tejet, kevés sót és 23 dkg. lisztet. Gyurjuk ezt jó simára s végül adjunk hozzá 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőport**, kikent kuglóf-sütőben középmeleg sütőben megsütjük és végül csokoládé-mázzal bevonjuk.

102. Sacher-torta.

10 dkg. vaját keverünk 8 dkg. cukorral, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukorral** és 6 tojás sárgájával, azután adunk hozzá 12 dkg. csokoládét, 5 dkg. lisztet, 5 dkg. **Dr. Oetker-féle gustint**, melyet egy kávéskanál **Dr. Oetker-féle sütőporral** kevertünk össze, majd a 6 tojásfehérje keményen felvert habját adjuk hozzá. A tortaformában közepes tűz mellett sütjük.

103. Spanyol szélsütemény.

8 tojás fehérje, 56 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, kevés **Dr. Oetker-féle sütőpor** (esetleg pár hosszúra vágott mandula).

A tojásfehérjét 16 dkg. cukorral felferjük, hozzákeverünk 40 dkg. cukrot, vanillincukrot, sütőport és mandulát. Tetszőleges formácskákat alakítunk belőle és mérsékelt tűz mellett sütjük. Ha már szép szint kaptak, nyitott sütőnél kiszáradni hagyjuk.

Fagylalthoz, tejszinhabhoz nagyon jó. Sokáig eláll.

104. Szilveszter-alma.

8 drb alma, 1 citrom vagy kevés ecet, 7 dkg. vaj vagy zsír, 1 csomag **Dr. Oetker-féle**

vanillincukor, 4 dkg. cukor, 1 likőrpohárnyi rum, 16 dkg. liszt, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 8 kocka cukor, kevés gyümölcsíz.

Az almát meghámozzuk, megtisztítjuk és cikkekre vágva ecetes vagy citromos vízben 1 percig főzzük.

Egy sütőedényben felolvasztunk 3 dkg. vaját, az almákat belefektetjük, vanillincukorral besórzuk és közepes hő mellett félpuhára pároljuk. Ezután tésztát készítünk 4 dkg. vajból, cukorból, konyakból, rumból, lisztből és sütőporból, borospohárral kiszaggatjuk és a lapocskákat megsütjük. Mindenikre egy almacikket teszünk és ezeket az alma levével bekenjük, amibe egy kevés ribizli- vagy barackíz tettünk.

Tálaláskor tegyük minden egyes almászeletre egy rumba, konyakba vagy finom alkoholba mártott cukrot és gyujtsuk meg azokat.

105. Szőlőskalács.

25 dkg. vaj, 20 dkg. cukor, 6 drb tojás, 1 csésze tej, kevés só, 50 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 25 dkg. fekete szőlő, 5 dkg. citrát, 10 dkg. mazsola, 2 kávéskanál törött fahéj.

A vajat habosra keverjük, cukrot, tojás-sárgáját, tejet, sót, a sütőporral kevert lisztet adjuk hozzá, azután szőlőt, mazsolát, citrátot, fahéjat, végén a tojásfehérjének

kemény habját. Kizsirozott formában sütjük 1½ óráig.

106. Teakenyér.

(Ujabb mód szerint garnirozva.)

5 dkg. vaját és 3 tojás sárgáját habosra keverünk, 8 dkg. cukrot, fél citrom levét és héját, 10 dkg. lisztet, 5 dkg. **Dr. Oetker-féle gustin** és 1 kávéskanál **Dr. Oetker-féle sütőport** keverünk hozzá, végén 3 tojás fehérjének habját. A masszát egy bisquitformában megsütjük, hidegen átvágjuk és a következő krémmel háromszor megtöltjük, majd a tetejét is bevonjuk vele.

10 dkg. vaj, 12 dkg. cukor és 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor** habosra elkeverendő, azután 2 kanál maraschinot és 1 kanál chartreust keverünk bele. Legfelül sötétvörös birssajttal, melyet háromszögre és kockára vágunk, kirakjuk.

107. Tearudacska.



28 dkg. liszt, 10 dkg. vaj vagy zsír, 6 evőkanál tej, 1 tojás sárgája, kevés só, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor** és kömény.

Fenti sorrendben tésztát gyurunk, melyből ujjvastagságnyi pál-

cákat alkotunk, tojássárgájával bekenjük, beszórjuk köménymaggal és 10 percen át kikent tepsiben sütjük mérsékelt tűz mellett. Készül belőle 40 drb porhanyós, kitűnő tea-sütemény.

108. Tejeskenyér.

1 kg. búzaliszt, 2 tojás, 5 dkg. vaj, $7\frac{1}{2}$ dkg. cukor, 1 késhegynyi só, kevés reszelt citromhéj, $\frac{1}{2}$ liter tej, 2 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 5 dkg. mazsola.

90 dkg. lisztből, tojás, vaj, cukor, só, citromhéj és tejből tésztát készítünk, melyhez a 10 dkg. liszttel kevert sütőport és a mazsolát hozzádolgozzuk. Az egészből kenyeret vagy fonott kalácsot formálunk, 10 percig állni hagyjuk s azután jó tűz mellett 1— $1\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

109. Tejfeles fánk.

3 dkg. vaját 2 tojás és 1 tojás sárgával jól elkeverünk, $\frac{1}{8}$ liter tejfelt, $\frac{1}{4}$ liter tejet, 36 dkg. lisztet és 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** adunk hozzá. Fánkzaggatóval kiszaggatjuk, forró zsírban kisütjük. Jó és kiadós, különösen nagyobb család számára alkalmas.

110. Tepertős pogácsa.



20 dkg. vágott tepertő, 1 tojás, 20 dkg. liszt, 10 kanál tej és 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** deszkán tésztává gyurunk,

kisodorva pogácsát szaggatunk, kés-sel bevágjuk és világosbarnára sütjük.

111. Tepertős pogácsa.

(Erdélyi módra)

25 dkg. finomra vágott tepertő, 1 egész tojás, 1 tojás sárgája, $\frac{1}{4}$ liter tej, $\frac{1}{8}$ liter tejfel, kevés törött bors, fél citrom leve, 20 dkg. liszt és 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** pogácsatésztává gyurunk. Kisodorva, fánkszagatóval kiszaggatjuk, kés háttával mindegyiket bevágjuk, tojással bekenjük és világosbarnára sütjük.

112. Tepertős pogácsa (finom).

32 dkg. liszt, 16 dkg. finomra vágott tepertő, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 6 dkg. libazsir, 2 tojás, 7 evőkanál tejfel, 5 evőkanál tej, $\frac{1}{5}$ liter savanyu bor, cukor és só ízlés szerint, mindezt tésztává gyur-

juk, pogácsaszagatóval kiszaggatjuk és sütjük.

113. Tojásos konyak.

$\frac{1}{2}$ liter tejben olvasszunk fel $\frac{1}{4}$ kg. cukrot, 1—2 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**, keverjünk bele lassan 6 tojás sárgáját és amig fő, állandóan habarjuk. Ha kész, öntsünk hozzá cseppenként állandó keverés közben $\frac{1}{4}$ liter finom alkoholt. Jól bezárt palackban sokáig eláll, használat előtt felrázandó.

Megfelel kb. 1 liter likőrnek.

114. Turóskalács.

20 dkg. buzaliszt, 6 dkg. cukor, 1 nagy tojás, 1 késhegynyi só és $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

Jól összegyurjuk s töltjük a következő töltelékkel:

30 dkg. turó, 1 tojás sárgája, 8 dkg. cukor, 3 dkg. mazsola és egy kevés reszelt citromhéj.

A tésztát végül berácsoljuk és tojással bekenve megsütjük.

115. Turósrétes.

30 dkg. liszt, 6—8 dkg. zsír, 6 dkg. cukor, 1 tojás, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 csipet só, $\frac{1}{8}$ liter tej.

Töltelék: 14 dkg. vaj vagy zsír, 14 dkg. cukor, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle vaníliacukor**, 1 késhegynyi só, 4 tojás, $\frac{1}{2}$ kg. túró, $\frac{1}{8}$ liter tejföl.

A tészta masszáját úgy mint a vajastésztát a gyuródeszkán elkészítjük és egy fél óráig pihentetjük. Ezután $\frac{1}{2}$ cm. vastagságra kinyújtjuk, a tészta visszahajtott széleivel beföldjük, tojással bekenjük és lassan megsütjük. Sütés után darabokra vágjuk és cukorral behintjük.

A töltelékhez tehetünk 4 tojás fehérjéből vert szilárd habot.

116. Turóstáska.



A tésztát úgy készítjük el, mint a buktát. (Lásd 14. recept.)

A tészta sarkait úgy hajtjuk vissza, hogy a töltelék kissé

látható maradjon.

Töltelék: 3 dkg. vaj vagy zsír, 1 tojás sárgája, 8 dkg. cukor, 15 dkg. túró, kevés reszelt citromhéj, 3 dkg. mazsola vagy aprószőlő, 3—5 kanál tejföl, 1 tojás habja.

117. Turóstáska vajas- tésztából.

28 dkg. liszt, 6 dkg. vaj, 1 tojás, kevés só, 6 dkg. cukor, $\frac{1}{8}$ liter tejből sima tésztát gyurunk, egy csomag **Dr. Oetker-féle sütőport** adunk hozzá és újból jól átgyurjuk. Azután 28 dkg. vaját 8 dkg. liszttel átdolgozunk és mindkét masszát hideg helyen állni hagyjuk.

A tésztát kisodorjuk, a vaját a közép-re tesszük, a tésztával becsomagolva újból kinyújtjuk. Most három rétből összehajtogatjuk, ismét kisodorjuk és négy részre hajtjuk össze. Egy negyedóra múlva újra kinyújtjuk, összehajtogatjuk és a tészta már készen van.

Töltelék: $\frac{1}{2}$ kg. turót paszirozunk és 6 dkg. **Dr. Oetker-féle gustinnal** átdolgozunk, 2—3 tojás sárgáját, 1 teáskanál **Dr. Oetker-féle vanillincukrot**, kevés mazsolát, 10 dkg. cukrot, fél citrom héját és 5 evőkanál rumot keverünk hozzá. A tésztát kisodorjuk, négyszögeket vágunk, mindegyikre egy evőkanál turótölteléket teszünk, sarkait visszahajtogatjuk egymásra, bekenjük tojással és jó tűznél megsütjük.

118. Turóstorta.

4 tojás sárgáját jól elkeverünk, hozzáadunk 6 dkg. cukrot, 1 csomag **Dr. Oetker-féle va-**

nillincukrot, 1 csomag **Dr. Oetker-féle kuglóf-anyagot**, $\frac{1}{4}$ kg. paszírozott turót, kevés reszelt citromhéját, 4 tojás felvert habját, 10 dkg. olvasztott növényzsírt.

Tortaformában megsütjük, sütés után kettévágjuk s gyümölcsizzel vagy vanília-krémmel megtöltjük.

119. Vajaspogácsa.

Készítsünk 40 dkg. lisztből, 18 dkg. vajból (fele zsir is lehet), 3 tojásból, 2 dkg. sóból, $\frac{1}{8}$ liter tejből és 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőporból** pogácsatésztát. Sodorjuk ujjnyi vastagságúra és szaggassunk belőle pogácsát, kenjük be tojással és süssük meg jó meleg sütőben.

120. Vajastésza.

20 dkg. liszt, 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 15 dkg. vaj, 2 evőkanál bor vagy ecet, 2 evőkanál tejszín és 1 tojás.

10 dkg. lisztet, a sütőport és a vajat gyuródeszkán alaposan kidolgozzuk és pihenni hagyjuk. Ezután a 10 dkg. liszt közepén a deszkán kis mélyedést csinálunk, teszünk bele lét gyenge evőkanál bort vagy ecetet, sót, tejszínt, tojást és az egészből finom tésztát készítünk, kinyújtjuk, az előbb leirt vajastésza közepébe tesszük, össze-

csapjuk, ötször-hatszor megforgatva jól kiverjük és pihenni félretesszük.

121. Vaniliafagylalt.

(Egyszerű, 6 személy részére)

$\frac{1}{2}$ liter tej, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 3 tojás sárgája, 20 dkg. cukor és egy evőkanál **Dr. Oetker-féle gustin**. Tűzön simára habarjuk, míg fel nem forr. Tökéletes kihülés után fagylaltgépbe öntjük és keverjük, míg meg nem fagy.

122. Vaniliafagylalt.

(Finom, 12 személy részére)

$\frac{1}{4}$ liter tej, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 18 dkg. cukor és 4—6 tojás sárgája. Ugyanugy készül, mint az előbbi, de a tökéletes kihülés után még $\frac{1}{2}$ liter tejszinhabot keverünk hozzá.

123. Vaniliás kifli.

20 dkg. liszt, 14 dkg. vaj, 10 dkg. őrölt mandula, 1 kis kávéskanál **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 10 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 1 kanál tej.

A leirt anyagból tésztát készítünk, belőle

kifliket formálunk, sütés után vanillincukorral beszórkjuk.

124. Vaniliás sütemény.

25 dkg. vaj vagy zsír, 15 dkg. cukor, 1 csomag **Dr. Oetker-féle vanillincukor**, 5 dkg. mandula, 1 tojás, 50 dkg. liszt, $\frac{1}{8}$ — $\frac{1}{4}$ liter tej, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, 1 késhegynyi só.

A vaját és a sütőporral kevert lisztet tésztává gyurjuk. A tojás sárgáját, 10 dkg. cukrot, vanillincukrot a tejjel összekeverjük és hozzádolgozzuk az előbb leirt tésztához, ha nem eléggé gyurható, még több lisztet teszünk hozzá és kinyújtjuk. Hosszú-kás négyszögekre vágjuk, bekenjük tojásfehérjével, beszórkjuk szilánkokra vagdalt 5 dkg. cukorral kevert mandulával és végül közepes hő mellett megsütjük.

Bádogdobozban sokáig eláll.

125. Villámkalács.

10 dkg. vaj, 15 dkg. cukor, 10 dkg. liszt, 3 tojás, kevés citromhéj, $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**, kevés vaniliacukor, mandula.

A vaját elolvasszuk és egymásután a többi anyagot jól elkeverve hozzáadjuk. A tortaformát jól kikenjük, a tésztát beleöntjük, felül tojással bekenjük, hosszúra vágott man-

dulával behintjük. A kalácsot kb. egy óráig sütjük.

126. Vizi tyuk (sült egér).

5 dkg. vaját vagy zsirt egy edényben szétkeverünk és fokozatos sorrendben adunk hozzá: egy kevés sót, 1 egész tojást vagy tojássárgáját, 1 evőkanál cukrot, $\frac{1}{4}$ kg. lisztet, $\frac{1}{4}$ liter tejet és végül 1 csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A tésztát kanalanként forró zsírban szép pirosra kisütjük és végül vanillincukros cukorral beszórjuk.

127. Zsemlyegombócok.

$\frac{1}{2}$ kg. grizes liszt, 1 tojás, 3 zsemlye, 10 dkg. szalonna, egy kevés só, egy fél csomag **Dr. Oetker-féle sütőpor**.

A lisztet, sót, tojást és vizet, amennyi szükséges (3—4 dl.), jól összekeverjük, a kockákba vágott zsemlyéket a szintén kockákba vágott szalonnával pörköljük és végül sütőporral együtt tésztába keverjük, gombócokat formálunk és sós vízben körülbelül $\frac{1}{2}$ óráig lassan főzzük.

1 tojás és 15 dkg. kockákba vágott füstölthusnak hozzáadásával a kitünő tiroli gombócot kapjuk, míg a fenti szalonna és füstölthus nélküli recept az előttünk ismert egyszerű zsemlyegombócot adja.

NEM MINDEGY, HOGY MILYEN SÜTŐPORRAL SÜTÜNK!

Ma is számtalan gazdaasszony a régi sütési módszerrel, élesztővel készíti süteményét. Ezek között van sok olyan, aki már régen megpróbálta a sütőport is, de a vele készült sütemény nem sikerült, a kalács nem kelt, szürke színt kapott és kellemetlen ízű volt. Ujra visszatértek tehát az élesztőhöz. Nagy különbség van t. i. sütőpor és sütőpor között.

Dr. A. OETKER-nek sikerült először
oly sütőport előállítani, mely a felsorolt
hibáktól ment.

A valódi Dr. OETKER-féle sütőporral
készült sütemény nagyon porhanyós, szép
színű, kitűnő ízű, könnyen emészthető,
tápláló és napok mulva is friss ízű.

A Dr. Oetker-féle sütőpor a tudomány szabályai
szerint a legjobb nyersanyagból készül, mindig egyforma
keverék, ugyanazzal a hatással, Száraz helyen tartva soha-
sem romlik meg.

Legjobban bizonyít a **Dr. OETKER-féle SÜTŐPOR** kiváló-
sága mellett, napról-napra növekvő óriási fogyasztása.

BEFŐZŐ RECEPTEK

Dr. A. OETKER-féle „**Befőzőpor**“
használatával.

Amerikai őszibarack.

10 szép nagy barackot hámozunk és hideg vízbe tesszük. Egy lábasba $\frac{1}{4}$ kg. cukrot teszünk, erre fél csésze ecetet adunk, 5 percig főzzük. Azután belerakjuk a barackot, lassu tűz mellett főzzük, míg fogvájóval könnyen átszurhatjuk. A barackot óvatosan üvegbe tesszük, a cukrot még tovább főzzük, teszünk bele **Dr. Oetker-féle befőzőport** (1 liter szörphöz 1 késhegynyi befőzőpor kerül), a barackokra öntjük úgy, hogy teljesen ellepje.

Befőtt spárga.

A spárgát könnyen lehámozzuk, egyformán vágjuk, magas fazékba állítjuk, oldalról sós vizet öntünk rá, egy félóráig befődve állni hagyjuk. Közben friss sós vizet főzünk **Dr. Oetker-féle befőzőporral** (1 liter sós vízre 1 késhegynyi befőzőpor kerül), a spárgát, fejfelé felfelé, magas üvegekbe

állítjuk, a sós vizet ráöntjük, hogy a spárgát jól ellepje. Bekötve $\frac{1}{4}$ óráig gőzben főzzük és a fazékban hagyjuk kihűlni.

Befőtt tök.

Ehhez a hosszukás tök a legalkalmasabb. Meghámozzuk, a magokat kivájjuk belőle, finomra meggyaluljuk és megsózzuk. Egy óra múlva kivesszük, jól kipréseljük, üvegbe tesszük, gyenge ecetes vizet, melyben **Dr. Oetker-féle befőzőport** oldottunk fel (egy liter ecetes vízre 1 késhegynyi befőzőpor szükséges), öntünk rá, felül kevés finomra vágott kaport teszünk. Légmentesen bekötjük és 20 percig vízben főzzük.

Minden főzelékfélét, amit így konzerválunk, lehetőleg olyan nagyságu üvegekben tegyük el, amennyi egy étkezésre elegendő.

Egres-gelée.

Szép, nagyon piros egrest jól megfőzünk, azután szitára tesszük, hogy lefolyjék. Minden liter lére számítunk $\frac{1}{2}$ kg. cukrot, jól megfőzzük, míg kocsonyásodik, adunk hozzá **Dr. Oetker-féle befőzőport** (1 kg. izhez 1 késhegynyi befőzőport) és még melegen az üvegekbe tesszük.

Fűszeres ugorka.

Kisebb, foltnélküli ugorkákat megmosunk és éjjelen át annyi sós vízben áztatjuk, hogy a víz ellepje, azután tiszta ruhával leszárítjuk. Egy cserépedénybe egy réteg zöld kaprot teszünk, rá egy réteg ugorkát, egész borsót, babérlevelet, tormát, kis hagymát, ismét zöld kaprot és rá ugorkát. Így ismételjük. Legfőképpen kaporrétegnek kell lenni. Borecetet sóval és vízzel felfőzünk, kihűlve az ugorkákra öntjük. Ezt kétszer ismételjük, utoljára az ecetet **Dr. Oetker-féle befőzőporral** főzzük fel (5 literes üvegre 2 kávéskanál befőzőport veszünk) és hidegen ráöntjük. Az ecet az ugorkát teljesen ellepje.

Gomba-konzerv.

Kis kemény gombát megtisztítunk, megszóva saját levében félig megpároljuk. Kis üvegekbe tesszük, levét **Dr. Oetker-féle befőzőporral** felfőzzük (1 literes üvegre 1 késhegynyi befőzőpor kerül) és a gombára öntjük. Még egy kevés befőzőport öntünk a tetejére, jól bekötjük az üvegeket és gőzben $\frac{1}{4}$ óráig főzzük. A fazékban kihűlni hagyjuk, azután hűvös helyen tartjuk.

Gyömbér-gyümölcs.

5 kg. még kemény, kimagozott fél szilvára, nyári és őszi barackra, hámozott, fel-

szelt körtére szórunk $\frac{1}{2}$ kg. porcukrot, gyömbért bőven, fahéjat, szekfűszeget és a tűzhelyre állítjuk. Hamar képződik lé, azért vigyázva keverjük, hogy a gyümölcs egész maradjon. A gyümölcsöt azután üvegekbe tesszük, a levet **Dr. Oetker-féle befőzőporral** felfőzzük, kihülve ráöntjük, bekötjük hóllyagpapírral. Hűvös és sötét helyen tartjuk.

(5 liter léhez $\frac{1}{2}$ csomag **Dr. Oetker-féle befőzőpor** kerül.)

Hamvas szeder-szirup.

A nyers bogyókat összezuzzuk, azután át-törjük és két liter gyümölcsléhez $\frac{1}{2}$ kg. cukrot adunk. Főzés közben a babot vigyázva leszedjük, majd egy negyedórai főzés után levesszük a tűzről és éjjelen át állni hagyjuk. Azután palackokba töltjük, de vigyázzunk, hogy az alját fel ne kavargassuk. Most megfelelő befőzőport oldunk fel kevés rumban ($1\frac{1}{2}$ liter lére 1 késhegynyi befőzőpor szükséges), ráöntjük, parafadugókkal bedugaszoljuk és lepecsételjük. Hűvös helyen tartjuk.

Paradicsom-gyümölcs.

Hámozott, felszelt nyári és őszi barackot, hámozott, felszelt kis körtéket és kimagozott

meggyet egy üstbe teszünk. 5 kg. gyümölcs-höz számítunk 2 kg. cukrot, amit egy liter ecettel felfőzünk, forrón a gyümölcsre öntjük és éjjelen át állni hagyjuk. Másnap leöntjük róla a levet, ismét felfőzzük és ráöntjük. Harmadnap a gyümölcsöt kétszer felforrni hagyjuk, azután üvegekbe tesszük. A cukorlevet szekfűszeggel, vaniliával, citromhéjával, egy darab gyömbérrel vastagabbra főzzük, legvégén megfelelő feloldott **Dr. Oetker-féle befőzőport** teszünk bele, ráöntjük melegen a gyümölcsre és kihülés után bekötjük.

Hüvös helyen tartjuk.

(5 kg. gyümölcsre 2 kis kávéskanál befőzőport veszünk.)

Ribizke-jam.

A ribizkét lemorzsoljuk, megmossuk és agyagedénybe tesszük. Feleannyi gorombán tört cukrot hintünk rá, mint amennyi a gyümölcs sulya és éjjelen át állni hagyjuk. Másnap folytonos keverés közben gyorsan megfőzzük, hogy szép színe megmaradjon. Ha elég vastag, akkor **Dr. Oetker-féle befőzőport** keverünk bele (3 kg. gyümölcsre 1 kávéskanállal), még egyszer felfőzzük és üvegekbe töltjük. Egyenletes vastag legyen, nem lesz paszírozva.

Rumos gyümölcs.

Egy nagy üvegbe a befőzések kezdetén, amikor az első gyümölcsök érnek, öntsünk nagyobb mennyiségű rumot, vagy finom szeszt, melybe higabb cukrosvizet tettünk, 25 dkg. cukor, 1 liter víz és 1 kávéskanál **Dr. Oetker-féle befőzőporból** és ahogy érnek a gyümölcsök (nem túlétetten) nyersen, tisztán vagy hámozva a rumba rakjuk. Leginkább eperrel kezdjük és így jönnek a többi gyümölcsök. Ha már kevés a szörp, úgy ismét öntünk rá a fenti módon. Mennél különbözőbbek a gyümölcsfajták, annál jobbízűek. Legfinomabb az eper, őszibarack, körte keveréke. Kis poharakban, melyekbe egy-egy gyümölcsöt teszünk, felszolgáljuk.

Napos helyen tartjuk.

Savanykás édes körte.

Nem túl nagy körtéket meghámozunk, rögtön ecetes vízbe tesszük, hogy meg ne feketedjenek. Minden körtén rövid szárt kell hagyni.

Egy kg. cukrot egy csésze ecettel, egy

darab gyömbérrel, fahéj és szekfűszeggel felforralunk, a körtéket beletesszük és addig főzzük, míg könnyen átszurhatók lesznek. **Dr. Oetker-féle befőzőport** langyos lével feloldunk és vele főzzük. A körtéket a cukorlé teljesen ellepje, miért is, ha kevés volna, főzzünk még cukrot vízzel és töltjük fel. A körtéket keverhetjük szilvával vagy meggyel is, Ecetes gyümölcsből bátran vehetünk ki kisebb mennyiséget anélkül, hogy a visszamaradt megromlana.

(3 kg. körtéhez 1 kávéskanál **Dr. Oetker-féle befőzőport** használunk.)

Saját receptek :

Saját receptek :

OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Saját receptek:

Saját receptek

TARTALOMJEGYZÉK

TUDNIVALÓK:

	Oldal
Mit gyárt Dr. OETKER?	2
Dr. OETKER-féle sütőpor	3
Mi az előnye az élesztővel szemben? .	3
Mivel takarékoskodhatunk, ha sütőport használunk?	4
Hogyan kell a Dr. OETKER-féle sütő- port használni, mikor kell a tésztahoz hozzáadni?	4
Dr. OETKER-féle vanillincukor	6
Mi az előnye a vaniliával szemben? . .	7
Dr. OETKER-féle pudding-porok	7
Dr. OETKER-féle kuglófanyag	8
Dr. OETKER-féle krémporok	9
Dr. OETKER-féle Gustin	9
Dr. OETKER-féle befőzőpor	10
Dr. OETKER-féle vanília-mártáspor . .	10
Dr. OETKER-féle vörös dara	11
Dr. OETKER-féle purina	11
Dr. OETKER-féle házi nátron	12
Dr. OETKER-féle Regina étgelatin . .	12
Vásárlásnál hogyan kérjük az OETKER- gyártmányokat?	13

Hol kaphatók a Dr. OETKER-féle gyárt- mányok?	13
--	----

OETKER-FÉLE BEVÁLT RECEPTEK:

1. Albert-piskóta	15
2. Alma bundában	16
3. Almakrém	16
4. Almás-béles	17
5. Almásszelet	18
6. Áfonyás kalács	18
7. Anizsmagos ijjaeskák	18
8. Anizs és vaniliás kétszersült	19
9. Baracklepény	19
10. Bécsi tarisznya	20
11. Beszórt kalács	20
12. Brémai tuskó	21
13. Borsató	22
14. Bukta	22
15. Burgonyás kenyér	23
16. Burgonyás kifli	23
17. Burgonya-krokkett	23
18. Burgonyás rétes	24
19. Citrommáz	25
20. Cukormáz	25
21. Csehpimasz	25
22. Cseresznyés kalács	25
23. Csillagok	26
24. Csokoládéfánk	26
25. Csokoládéfelfujt	27
26. Csokoládéfelfujt	27

27.	Csokoládékenyér	27
28.	Csokoládékrém	28
29.	Csokoládémáz	28
30.	Csokoládészivecskék	29
31.	Csokoládétorta	29
32.	Darázsfészek	29
33.	Darázsrétes	30
34.	Diókrém	31
35.	Dióskocka	31
36.	Diós kockák	32
37.	Diósrétes	32
38.	Dióstorta	33
39.	Édes makaróni	34
40.	Erőkalács	34
41.	Farsangi fánk	35
42.	Fűszeres csók	35
43.	Gesztenyefánkocskák	36
44.	Gesztenyetorta	36
45.	Gombás omlet	37
46.	Gombóc szalvétában	37
47.	Gustinkalács	38
48.	Gyümölcsizes felfújt	38
49.	Gyümölcskalács	39
50.	Gyümölcskalács (finomabb)	39
51.	Gyümölcskenyér	39
52.	Gyümölcslepény	40
53.	Gyümölsrétes	41
54.	Habgaluska (madártej)	41
55.	Hab- vagy krémhüvely	42
56.	Házitorta (Dr. Oetker-féle)	42
57.	Hollandus. (Előétel)	43

	Oldal
58. Homoktorta	43
59. Hólabda	44
60. Husvéti kalács	44
61. Huszárcsók. (Gyorsan elkészítve)	45
62. Kakaó-fánkocskák	45
63. Kakaós kalács	46
64. Karácsonyi sütemény	46
65. Karácsonyfa-gyűrűcskék	47
66. Keksz	47
67. Keksz	48
68. Kétszersült (Oetker-féle)	48
69. Kifli töltve	49
70. Dr. Oetker-féle kuglófanyag	49
71. Kuglóf (finoman)	50
72. Kuglóf (egyszerűbb módon)	51
73. Lepény	51
74. Linzer-torta	52
75. Linzer-torta	52
76. Manduláscsók	53
77. Mandulakoszorúk	53
78. Mandulatorta	53
79. Mazsola kalács	54
80. Mazsoláskalács	55
81. Margit-kalács	55
82. Mákoskalács	56
83. Mákosrétes	56
84. Mézeskalács	56
85. Mézescsók	57
86. Mogyorókrém-torta	58
87. Omlett	58
88. Omlós torta	59

89.	Omlós sütemény	59
90.	Piskótakalács	60
91.	Piskóta torta	60
92.	Piskótatekerics	61
93.	Pozsonyi kifli	62
94.	Princéssfánk	62
95.	Puncsbaba	63
96.	Puncskockák	64
97.	Pudding (meleg)	64
98.	Püspök-kenyér	65
99.	Dr. Oetker-féle puddingok	65
100.	Ribizkekalács	66
101.	Sacher-kuglóf	66
102.	Sacher-torta	67
103.	Spanyol szélsütemény	67
104.	Szilveszter-alma	67
105.	Szőlőskalács	68
106.	Teakenyér. (Ujabb mód szerint gar- nizva)	69
107.	Tearudacska	69
108.	Tejeskenyér	70
109.	Tejfeles fánk	70
110.	Tepertős pogácsa	71
111.	Tepertős pogácsa (erdélyi módra)	71
112.	Tepertős pogácsa (finom)	71
113.	Tojásos konyak	72
114.	Turóskalács	72
115.	Turósrétes	72
116.	Turóstáska	73
117.	Turós táska vajás tésztából	74
118.	Turós torta	74

	Oldal
119. Vajas pogácsa	75
120. Vajastészta	75
121. Vaniliafagylalt (egyszerű, 6 személy részére)	76
122. Vaniliafagylalt (finom, 12 személy részére)	76
123. Vaniliás kifli	76
124. Vaniliás sütemény	77
125. Villámkalács	77
126. Vizi tyuk (sült egér)	78
127. Zsemlyegombocók	78

BEFŐZŐ RECEPTEK:

Amerikai őszi barack	80
Befőtt spárga	80
Befőtt tök	81
Egres gelée	81
Fűszeres ugorka	82
Gomba-konzerv	82
Gyömbér-gyümölcs	82
Hamvas szeder-szirup	83
Paradicsom-gyümölcs	83
Ribizke-jam	84
Rumos gyümölcs	85
Savanykás édes körte	85



OSZK

Országos Széchényi Könyvtár

Világos fej



Országos Széchényi Könyvtár

MINDIG és MINDENÜTT
CSAK
DR OETKER-FÉLE
GYÁRTMÁNYOKAT KÉRI.
MINDENÜTT KAPHATÓ!