



## Aufläufe

Man weiß nicht, was man an ihnen mehr schätzen soll: ihren zarten Geschmack, das leichte, feine Aroma oder ihre Bekömmlichkeit? Es ist wirklich ein uneingeschränkter Genuß, sie auf der Zunge zergehen zu spüren! Bei der Leichtverdaulichkeit der Aufläufe kommen auch diejenigen zu ihrem Recht, denen schwere Speisen nicht so gut bekommen und die auf eine leichtere Kost angewiesen sind. Aufläufe sind bei hoher Nährkraft völlig reizlos und bilden bei aller Preiswürdigkeit wundervolle, leckere Gerichte, sofern für ihre Zubereitung nur etwas Sorgfalt angewendet wird. Mit Wein bereitet ist ein Auflauf einfach köstlich! Nur feinste Zutaten vermögen die zarten Geschmackstönungen der Aufläufe zu entlocken und dafür ist das reine und blütenzarte Meizena besonders geeignet.

### Weinauflauf (siehe Abbildung)

1/2 Liter Weißwein, 1 Liter Wasser, 200 g Zucker,  
1 Prise Salz, 120 g Meizena, 4 Eier.

ℳ Wein und Wasser mischen mit Zucker und einer  
Prise Salz zum Kochen und gib unter stetem  
Rühren das kalt angegebene Meizena dazu. Zieh  
dann die Eigelb und das Eiweiß in flüssigen Eiweiß dar-  
unter. Fülle darauf in eine gebutterte  
Kastenform, stelle diese in ein Wasserbad und  
koche den Auflauf ca. 3/4 Stunden im Dfen.  
Stürze den Auflauf nach Belieben warm oder  
kalt auf eine Platte, überziehe ihn mit gezuckerten  
Früchten und serviere die Speise mit Fruchtssaft.

### Gemüseauflauf

1 Keller gekochtes Gemüse, 40 g Meizena, 1/2 Liter  
Milch, 2 Eier, 30 g Semmelbrösel, nach Belieben  
2 Eßlöffel Reibkäse.

ℳ Rühre Meizena mit etwas kalter Milch an,  
gib es in die übrige kochende Milch und koche alles  
zu einem dicken Brei. Rühre den Brei bis zum  
Abkühlen, füge Eigelb, Gewürz und Eischnee zu  
und vermische dieses mit Semmelbröseln und dem  
Gemüse. Backe die Masse in einer gefetteten Back-  
form etwa 30 Minuten.

### Warmer Meizenapudding

1/2 Liter Milch, 80 g Meizena, 1 Eßlöffel Butter,  
60 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz.

ℳ Koche Milch, Zucker und Butter, binde die  
Flüssigkeit mit dem kalt angerührten Meizena  
und rühre die Masse so lange, bis sie sich zu einem  
festen Klöß bildet. Lasse die Masse dann etwas

abkühlen, gib die Eigelb und zuletzt den Eischnee  
darunter und fülle alles in eine gut eingefettete  
Kochform, koche den Pudding etwa 3/4 Stunden  
im Wasserbad, stürze ihn warm und reiche ihn mit  
eingemachten oder frischen Früchten zu Tisch.

### Obstauflauf

80 g Meizena, 1/2 Liter Milch, 75 g Zucker, 2 Eier,  
Obst.

ℳ Koche Milch und Zucker auf, gib das mit etwas  
kalter Milch angerührte Meizena hinzu und  
koche alles unter Rühren dick. Rühre so lange bis  
die Masse abgekühlt ist, füge dann Eigelb und  
den Eischnee darunter. Belege inzwischen eine  
gefettete Backform mit vorgebünstem Obst, das  
gut abgetropft ist, gieße die Masse darüber und  
backe alles im Dfen etwa 40 Minuten. Reiche den  
Dunstsaft des Obstes als Soße. Der Auflauf kann  
auch mit gewicktem Backobst bereitet werden.

### Überbackenes Gemüse

Beliebiges Gemüse.

Zur Soße: 15 g Meizena, 1/2 Liter Milch, 1 Ei,  
Semmelbrösel, evtl. Reibkäse, Butter.

ℳ Rühre das Meizena mit etwas kalter Milch  
glatt, lasse es in die übrige kochende Milch ein-  
laufen und koche alles unter Rühren etwa 4 Mi-  
nuten. Schichte dann das Gemüse in eine ge-  
fettete Backform, übergieße es mit der mit einem  
Ei verquirlten Soße, streue Reibkäse und Brösel  
darüber, beträufle es mit etwas zerlassener Butter  
und überbacke das Gericht im Dfen zu brauner  
Kruste und serviere es dann sofort.



## Puddings, Flammeris und Cremes

Sie sind es, die die Mahlzeit zu einem köstlichen Erlebnis ausklingen lassen, bei deren Anblick die Herzen der Kinder höher schlagen, wenn sie, lecker und köstlich zubereitet, von liebevoller Hand aufgetragen werden. Wieviel Freude macht es der Hausfrau, aus der Überfülle des sommerlichen Fruchtsegens die schönen Flammeris, Puddings und Obstspeisen herzustellen, die besonders zur heißen Zeit den Tisch fast jeder deutschen Familie zieren und alle Herzen im Fluge erobern. Es ist ja so leicht gemacht, die Speisen mit den geringsten Mitteln jeden Tag in anderer Art und Form auf den Tisch zu bringen, und den Kleinen und großen Gästen kann es nie zuviel werden, so herrlich und erfrischend sind diese nahrhaften Süßspeisen. Nicht Obst allein ist ihre Grundlage, sondern sie lassen sich in allen anderen Geschmacksrichtungen leicht, schnell und einfach zubereiten. Für alle diese köstlichen Süßspeisen ist Maizena geradezu geschaffen, denn es ist ein vorzügliches Bindemittel, es erhält das wundervolle Aroma der Früchte, mildert die herben Frucht säuren und gibt alle feinen Geschmacksstoffe ungeschmälert wieder.

### rote Grütze (siehe Abbildung)

375 g Johannisbeeren, 250 g Himbeeren,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 250 g Zucker, Vanille, 100 g Maizena.

☞ Koche die verlesenen und gewaschenen Beeren mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, rühre die Masse durch ein Sieb, gib zu dem Saft Zucker und Vanille und lasse ihn wieder aufkochen. Füge nun unter stetem Rühren das in  $\frac{1}{4}$  Liter kaltem Wasser angerührte Maizena hinzu, lasse die Masse mehrmals aufwallen und fülle sie in eine mit kalter Milch ausgeprüllte Form. Stürze die Speise nach dem Erkalten, verziere sie mit Früchten und reiche sie mit Milch oder Bantleisofe zu Tisch.

### Aprikosencremespeise

1 Liter Milch, 80 g Maizena, 100 g Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz.

125 g getrocknete Aprikosen,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, Zitrone, Zucker, 1 Teelöffel Maizena.

☞ Koche die Milch, gib das kalt angerührte Maizena hinzu und lasse es unter Rühren einige Minuten weiterkochen. Vermische die Masse mit Zucker, Salz und Vanillezucker und fülle sie in eine kalt ausgeprüllte Ringform.

☞ Dünste nun die Aprikosen mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, etwas Zitronenschale und Zucker nach Geschmack. Fülle dann die Mitte des Ringes mit den abgetropften Aprikosen, binde den kochenden Saft mit einem Teelöffel kalt angerührtem Maizena und überzieh damit die Speise.

### Stachelbeerspeise

500 g unreife Stachelbeeren, 80 g Maizena, 200 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille.

☞ Koche die gerupften Stachelbeeren in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser weich, rühre sie durch ein Sieb und sepe dem Saft soviel Wasser zu, daß alles etwa 1 Liter beträgt. Gib nun Zucker und Vanille in die Flüssigkeit, binde sie mit dem kalt angerührten Maizena, koche sie einige Minuten, nimm den Topf vom Feuer und rühre beständig weiter, bis die Masse schaumig ist. Fülle sie dann in kalt ausgeprüllte Tassenköpfe und reiche die Speise nach dem Erkalten gestürzt mit Bantleisofe.

### Pflaumenschale

500 g saure Pflaumen,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Zitrone, Zucker nach Geschmack, 50 g Maizena.

Zur Creme:  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, Vanille, 60 g Zucker, 1 Ei, 35 g Maizena.

☞ Koche die halbierten und entsteinten Pflaumen mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Zucker und Zitronenschale etwa 5 Minuten. Bringe sie zum Abtropfen auf ein Sieb, lasse den Saft, binde ihn mit 50 g kalt angerührtem Maizena und fülle die Fruchtmasse in eine Glasschale.

☞ Koche nun  $\frac{1}{2}$  Liter Milch mit Vanille und Zucker, gib das kalt angerührte Maizena dazu und zieh das Eigelb und den Eierschnee darunter. Fülle die Creme auf die Fruchtmasse und serviere die Speise, mit den halbierten Pflaumen garniert.



### **Pfirsichplätzchen** (siehe Abbildung)

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 60 g Zucker, etwas Vanille, 50 g Maizena, 1 Ei, 3 bis 4 Pfirsiche.  
Zum Guf:  $\frac{1}{8}$  Liter Himbeersaft,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 10 g Maizena.

ℳ Bringe Milch, Zucker und Vanille zum Kochen, binde die Flüssigkeit mit dem kalt angerührten Maizena und gib unter Rühren ein verquirltes Eiweiß hinzu. Fülle die Masse in keltartige Gläser und stürze sie nach dem Erkalten auf kleine Teller. Belege die Häufchen mit halben Pfirsichen und übergieße diese mit folgendem Fruchtfaft: Koche Himbeersaft, Wasser und Zucker nach Geschmack und binde es mit 10 g kalt angerührtem Maizena. Garniere die Plätzchen mit geschlagenem Eiweiß.

### **Erdbeereis**

1000 g reife Erdbeeren, 300 g Zucker, 1 Liter Wasser, Saft einer Zitrone, 25 g Maizena.

ℳ Streiche die gewaschenen Erdbeeren durch ein Sieb. Bringe dann Wasser, Zucker, Zitronensaft zum Kochen, binde die Flüssigkeit mit dem kalt angerührten Maizena und gib das Erdbeermus darunter. Nach dem Erkalten fülle die Masse in eine Eisbüchse und bringe sie zum Gefrieren. Sobald das Eis fest wird, gib ein verquirltes Eiweiß dazu.

### **Vanilleeis**

1 Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Stange Vanille, 175 g Zucker, 30 g Maizena, 3 Eier.

ℳ Bringe Milch und Vanille zum Kochen und gib das kalt angerührte Maizena hinzu. Inzwischen rühre Eier und Zucker schaumig, gib unter stetem Rühren die kochende Flüssigkeit darauf, lasse alles einige Minuten auf schwachem Feuer unter stetem Rühren ziehen und gieße es dann durch ein Haarsieb. Nach dem Erkalten bringe die Masse wie üblich in der Eisbüchse zum Gefrieren. In gleicher Weise verfähre bei der Herstellung von Schokoladeneis (statt Vanille nimm 50 g Schokolade).

### **Rhabarbercken**

1000 g Rhabarber, 250 g Zucker, 1 Liter Wasser, Vanille oder Vanillezucker, 100 g Maizena.

ℳ Schneide den unadgezogenen Rhabarber in Stücke, bringe ihn mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und Vanille zum Kochen und rühre alles durch ein Sieb. Koche die Flüssigkeit mit dem Zucker wieder auf, binde sie mit dem in  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser kalt angerührten Maizena, lasse alles durchkochen und fülle es in eine viereckige Form oder in eine kleine Springsform. Stürze die Speise nach dem Erkalten auf ein angefeuchtetes Brett, schneide sie über Gestrich und bringe sie auf eine Glasplatte. Reiche Vanillesoße dazu.

### **Quarksahne**

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 75 g Zucker, 40 g Maizena, 500 g Quark, frische oder eingemachte Früchte.

ℳ Koche die Milch mit dem Zucker auf, rühre Maizena mit etwas kalter Milch an und binde damit die Flüssigkeit, bis ein Brei entsteht. Streiche den Quark durch ein Sieb, menge den heißen Brei darunter und verrühre alles gut. Inzwischen belege eine Schale mit frischen oder eingemachten Früchten, gieße die Sahne darüber und reiche die Speise mit Früchten verziert zu Tisch.

### **Erdbeerleche**

$\frac{1}{4}$  Liter Milch, 25 g Zucker, etwas Vanille, 20 g Maizena, 500 g Erdbeeren, 2 Eiweiß.

ℳ Bereite eine Creme: Koche  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 25 g Zucker und etwas Vanille auf und binde es mit 20 g kalt angerührtem Maizena. Nach dem Abkühlen der Creme gib die gezuckerten, durch ein Sieb gestrichenen Erdbeeren darunter, zieh den mit Zucker geschlagenen Schnee von 2 Eiweiß oder eine Kaffe Sahne unter die Erdbeermasse und fülle diese in Weinkelche. Verzere sie mit einigen schönen Erdbeeren und evtl. mit Sahne und reiche die Speise gut gekühlt zu Tisch.



### X **Kirschen im Schnee** (siehe Abbildung)

500 g entsteinte Sauerkirschen, Zucker nach Geschmack, 1 Eßlöffel Maizena.

Zum Schnee: 1 Liter Milch, 80 g Zucker, Vanille oder Vanillezucker, 60 g Maizena, 3 Eiweiß.

ℳ Dünste die Kirschen mit Zucker gut durch, binde sie mit einem Eßlöffel kalt angerührtem Maizena und gib sie in eine Glasschüssel.

Bringe dann  $\frac{1}{4}$  Liter Milch mit dem Zucker und der Vanille zum Kochen, gib das kalt angerührte Maizena mit dem Rest der Milch unter Rühren hinzu und zieh die geschlagenen Eiweiß darunter. Verteile diesen Schnee über die Kirschen und bringe die Speise mit einigen schönen Kirschen garniert zu Tisch.

### X **Krokant Speise**

1 Liter Milch, 100 g Zucker, 2 Eier, 70 g Maizena. Zum Krokant: 125 g Zucker, 50 g Mandeln.

ℳ Bräume den Zucker in einer Stiefelfanne bis er goldgelb ist, rühre die abgezogenen, feingehackten Mandeln hinein, gib die Masse auf ein geöltes Blech und stoße sie nach dem Erkalten körnig.

Dann bringe Milch mit Zucker zum Kochen, gib die Eigelb und Maizena mit kalter Milch verrührt in die kochende Flüssigkeit, rühre den Krokant in die Masse und zieh die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter. Gib die Creme in eine Schale und reiche sie nach dem Erkalten mit Vanillestoße.

### X **Schokoladenspeise**

1 Liter Milch, 80 g Maizena, 100 g Zucker, 125 g Kapselchokolade oder Kaba, 70 g geriebene Mandeln, 1 Prise Salz, ectl. gehackte Koffein.

ℳ Koche die Milch auf und gib Zucker und Schokolade oder Kaba hinein, binde die Flüssigkeit mit dem kalt angerührten Maizena, lasse sie durchkochen und rühre die feingehackten Mandeln und die gehackten Koffein darunter. Fülle die Speise in eine kalt ausgefrühte Form, stürze sie nach dem Erkalten und reiche sie mit Vanillestoße.

### **Haselnußspeise**

100 g geriebene Haselnüsse,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Eigelb, 40 g Maizena, 4 Eßlöffel Zucker, etwas Vanille oder Vanillezucker.

ℳ Rühre in die kochende Milch Zucker, Vanille und das kalt angerührte Maizena, lasse die Masse aufwallen, nimm sie vom Feuer und gib das mit Milch verrührte Eigelb und die Haselnüsse dazu. Zieh nach dem Erkalten den Eierschnee darunter, fülle die Creme in eine Glasschale und garniere die Speise mit einigen Nüssen.

### **Mandelsuß**

1 Liter Milch, 125 g Zucker, 80 g Maizena, 70 g süße Mandeln.

ℳ Bringe Milch und Zucker zum Kochen, gib das kalt angerührte Maizena hinzu, rühre die abgezogenen und feingehackten Mandeln darunter, fülle alles in eine mit kalter Milch ausgefrühte Form, und stürze die Speise nach dem Erkalten.

### **Weinschaumstoße**

$\frac{1}{4}$  Liter Weißwein,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, Saft einer halben Zitrone, 2 Eier, Zucker nach Geschmack, 20 g Maizena.

ℳ Verrühre Weißwein, Wasser, Eier, Maizena, Zitrone und Zucker recht gut mit einem Schneebesen und schlage das Ganze auf schwachem Feuer solange, bis es kurz vor dem Kochen ist. Stelle die Soße bis zum Seroieren in ein warmes Wasserbad.

### **Fruchtstoße**

$\frac{1}{4}$  Liter Fruchtstift (beliebig),  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, Zucker nach Geschmack, 15 bis 20 g Maizena.

ℳ Bringe Fruchtstift, Wasser und Zucker zum Kochen und binde es mit dem kalt angerührten Maizena.

### **Vanillestoße**

$\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2 Eßlöffel Maizena, 3 Eßlöffel Zucker, 1 Eigelb, Vanille oder Vanillezucker, Salz.

ℳ Bringe Milch, Vanille und Zucker mit einer Prise Salz zum Kochen, binde es mit Eigelb und Maizena, in kalter Milch verrührt, gib die Soße durch ein Haarsieb und reiche sie kalt oder warm.





### **Punschcreme** (siehe Abbildung)

1/2 Liter Wasser, 70 g Maizena, 1 1/2 Tassen Rotwein, 2 Eßlöffel Rum, 125 g Zucker, 2 Eier.

ℳ Bringe Wasser und Zucker zum Kochen, gib Rum und Rotwein hinzu. Rühre Maizena kalt an und gib es unter stetem Rühren in die Flüssigkeit. Schläge die gut verquirlten Eier darunter, nimm die Masse vom Feuer und rühre sie bis zum Erkalten. Zieh alsdann vorsichtig den geschlagenen Eierschnee darunter, fülle die Creme in Gläser, belege sie mit Kirschchen oder anderen Früchten und reiche sie gut gekühlt zu Tisch.

### **Karamelcreme**

Zur Creme: 1 Liter Milch, 1 Eßlöffel Butter oder Margarine, 80 g Maizena, 70 g Zucker.

Zum Karamel: 100 g Zucker, 1/2 Liter Milch.

ℳ Koche eine Creme: Bringe Milch, Butter oder Margarine, Zucker zum Kochen und binde es mit dem kalt angerührten Maizena. Dann bereite den Karamel wie folgt: Bräune den Zucker in einer Stielpfanne, gib die Milch kochend hinzu und lasse es einige Minuten kochen. Rühre nun die Hälfte des Karamels unter die Creme und fülle diese in eine Schale. Reiche die erkaltete Speise mit der übrigen Hälfte des Karamels als Soße.

### **Maizenacreme**

1 Liter Milch oder Rahm, 70 g Maizena, 100 g Zucker, 2 bis 3 Eier, Vanille oder Vanillezucker.

ℳ Bringe Milch oder Rahm mit Zucker und Vanille zum Kochen, gib das mit kalter Milch angerührte Maizena unter stetem Rühren in die Flüssigkeit und lasse die Masse gut durchkochen. Nimm dann den Topf vom Feuer und füge die gut verquirlten Eigelb unter Rühren hinzu. Nachdem die Creme etwas abgekühlt ist, zieh die zu Schnee geschlagenen Eiweiß darunter und fülle die Speise in eine Glasschale. Reiche sie mit Fruchtstücken oder eingemachten Früchten zu Tisch.

### **Weincreme**

1/2 Liter Weißwein, 1/2 Liter Wasser, 175 g Zucker, Zitrone, 2 Eier, 90 g Maizena.

ℳ Bringe Wein und Wasser, Zucker, Eigelb, Zitronensaft und Maizena, gut verrührt, auf schwachem Feuer nahezu bis zum Kochen, zieh die zu festem Schnee geschlagenen Eiweiß darunter und gib die Creme nach dem Abkühlen in eine Glasschale. Reiche die Speise gut gekühlt, mit kleinen Makronen garniert zu Tisch.

### **Quarkcreme**

1/2 Liter Milch, 40 g Maizena, 80 g Zucker, 1 bis 2 Eßlöffel Butter oder Margarine, 500 g Quark, Fruchtstücken oder Marmelade.

ℳ Bringe die Milch mit dem Zucker zum Kochen und binde sie mit dem mit etwas kaltem Wasser angerührten Maizena. Koche den Quark unter stetem Rühren etwa 4 Minuten und menge ihn unter den durch ein Sieb gestrichenen Quark. Füge dann den Fruchtstücken oder einige Löffel Marmelade ebenfalls hinzu und reiche die Creme mit einigen Früchten oder Marmeladentupfen verzehrt.

### **Mokkacreme**

1/2 Liter Milch, 2 Tassen frischer Bohnenkaffee, 90 g Zucker, 65 g Maizena.

ℳ Koche Milch und Zucker, gib den Bohnenkaffee dazu, binde es mit dem kalt angerührten Maizena und lasse alles kurz durchkochen. Fülle die Creme in eine Schale und reiche sie nach dem Erkalten mit Rahm oder Vanillesoße.

### **Marmeladencreme**

1 Liter Milch, 50 g Maizena, 1 bis 2 Eier, 4 bis 5 Eßlöffel Marmelade.

ℳ Bringe die Milch zum Kochen und binde sie mit dem in etwas kalter Milch angerührten Maizena. Lasse die Flüssigkeit einige Minuten kochen, füge dann Marmelade, Eigelb und Eierschnee bei und koch die Masse unter Rühren kurz auf. Fülle die Creme in eine Glasschale und reiche sie mit eingemachtem Obst zu Tisch.



## Kuchen und Gebäck

Der hausfraulichen Backkunst liegt eine alte Tradition zugrunde, die, von Generation zu Generation weitergegeben, heute wieder in vollem Maße gepflegt wird. Die Hausfrau findet keine bessere Gelegenheit, ihre Kunst zu zeigen, als bei der Zubereitung eines wundervollen Kuchens oder gar einer duftenden Torte. Gibt es für sie einen schöneren Augenblick als den, einer frohen, erwartungsvollen Kaffeestunde einen wohl gelungenen Kuchen, eine festliche, mit auserlesenem Geschmack fertiggestellte Torte vorsetzen zu können. Keine schönere Ehreung kann dem gern gesehenen Gast zuteil werden, als von der Hausfrau das eigens für ihn hergestellte Selbstgebäckene gereicht zu bekommen. Mit dem guten Gelingen ist es aber eine eigene Sache! Nicht nur Liebe und Sorgfalt allein vermögen einen delikaten Kuchen zu schaffen, es gehören vor allem Zutaten von wirklich anerkannter Qualität, wie Maizena, dazu, das nicht nur Fett sparen hilft und das Gebäck lockerer macht, sondern auch durch unerreichte Feinheit alles zum Gelingen bringt und die Hausbäckerei zu einer wirklich ungetriebenen Freude werden läßt.

### ✕ Sandtorte (siehe Abbildung)

250 g Maizena, 125 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 3 Eier, Saft und geriebene Schale einer Zitrone, evtl. 1 Eßlöffel Rum, etwas Vanille, 1 Teelöffel Backpulver.

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

*Kleine Platte*

### Altdeutscher Napfkuchen

250 g Butter oder Margarine, 400 g Mehl, 100 g Maizena, 250 g Zucker, 4 Eier, einige bittere Mandeln, etwas Zitrone, etwas Kardamom, 1 Paket Backpulver, 1 Tasse Milch.

☞ Rühre die zerlassene Butter oder Margarine, Mehl und Maizena gut schaumig, verrühre in einer zweiten Schüssel den Zucker, 4 Eigelb, Gewürz, geriebene Mandeln und eine Tasse Milch, menge alles unter die Buttermasse, gib dann den Eierschnee darunter, fülle die Masse in eine Napfkuchenform und backe den Kuchen etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden.

### ✕ Helenenkuchen

400 g Mehl, 100 g Maizena, 200 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, 60 g Kofinen, 125 g Schokoladentafelchen, 20 g geriebene süße Mandeln, evtl. 1 Eßlöffel Rum, Zitrone, 1 Paket Backpulver.

☞ Rühre Butter oder Margarine, Zucker, Eigelb und die abgeriebene Zitronenschale schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver durch ein Haarsieb und rühre es unter die Buttermasse. Rühre das Ganze etwa 20 Minuten, zieh die geschlagenen Eiweiß und die Kofinen, Mandeln, Schokoladentafelchen und den Rum darunter, fülle den Teig in eine gebutterte Form und backe den Kuchen ca. 1 Stunde bei gleichmäßiger Hitze.

### ✕ Zitronenkuchen

200 g Mehl, 100 g Maizena, 125 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 3 Eier, Abgeriebene von  $\frac{1}{2}$  Zitronen,  $\frac{1}{2}$  Paket Backpulver.

☞ Rühre Butter oder Margarine, Zucker, Eier und die geriebene Zitronenschale schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermischt, durch ein Haarsieb hinzu, rühre den Teig ca. 20 Minuten und backe ihn in einer gebutterten Form bei mäßiger Hitze.



### **X Königskuchen** (siehe Abbildung)

400 g Mehl, 100 g Weizena, 250 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 4 Eier, 1 Paket Backpulver, Zitronen, 50 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Zitronat,  $\frac{1}{2}$  Zasse Milch.

☞ Gib zu der schaumig gerührten Butter oder Margarine die Eigelb, Zucker und abgeriebene Schale einer halben Zitrone. Schlage die Eiweiß zu einem festen Schnee und rühre vorsichtig abwechselnd das durch ein Haarsieb gegebene Mehl, Weizena und Backpulver sowie den Eierschnee und die Milch unter die Eiermasse. Zieh dann die Korinthen, Rosinen und das Zitronat, gut gewaschen, getrocknet und mit einer Handvoll Mehl vermengt, darunter, fülle den Teig in eine gebutterte Kastenform und backe bei mäßiger Hitze 1 Stunde. Bestreue den Kuchen mit Puderzucker.

### **Fruchtkuchen** (ohne Fett)

125 g Feigen, 125 g Sultaninen, 125 g Haselnußkerne, 100 g Sukkade, 100 g Korinthen, 100 g Zucker, 3 Eier, 150 g Weizenmehl, 50 g Weizena,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch,  $\frac{1}{2}$  Paket Backpulver.

☞ Rühre Zucker und Eigelb schaumig und gib Mehl und Weizena, mit dem Backpulver vermischt, sowie Milch hinzu. Rühre die gehackten Früchte und den Eierschnee darunter, fülle den Teig in eine gebutterte Kastenform und backe den Kuchen bei mittlerer Hitze 1 Stunde.

### **X Butterkuchen**

250 g Zucker, 250 g Butter oder Margarine, 2 Eier, 750 g Mehl, 250 g Weizena,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 40 g Hefe.

☞ Gib das erwärmte und gesiebte Mehl und Weizena in eine Schüssel, löse die Hefe in lauwarmen Milch, mache in der Mitte des Mehles eine Vertiefung und gieße die Hefe hinein. Rühre soviel von dem am Rande liegenden Mehl hinzu, bis ein dünner Brei entsteht, lasse diesen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde

an warmer Stelle gären und gib dann das restliche Mehl und die Zutaten hinzu. (Der Teig soll zwei bis dreimal aufgehen und jeweils mit etwas Mehl verknetet werden.) Danach rolle den Teig auf einem Blech ca. 1 cm dick aus, belege ihn mit kleinen Butter- oder Margarineküchlein und Zimtucker und backe ihn bei mäßiger Hitze etwa 20 bis 30 Minuten. Schneide dann den Kuchen in Streifen oder Schnitten.

### **Streuselkuchen**

Bereite einen Teig nach dem Rezept „Butterkuchen“, vermenge dann 150 g Mehl und 150 g Zucker und Zimt, gib allmählich unter Rühren 150 g zerlassene Butter oder Margarine hinzu und reibe alles zwischen den Händen zu kleinen Streuseln. Bringe diese auf den mit zerlassener Butter oder Margarine bestrichenen und auf einem Kuchenblech ausgerollten Teig und backe den Kuchen etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde. Schneide ihn in Streifen oder Schnitten.

### **Äpfelschnitten**

200 g Weizena, 80 g Weizenmehl, 50 g Zucker, 160 g Butter oder Margarine, 2 bis 3 Eßlöffel Rahm, 1 Ei, Zitronenschale, 500 g Äpfel, 30 g Rosinen, 30 g Zucker, Zimt, Rum.

☞ Verknete Weizena, Weizenmehl, Butter oder Margarine, Ei, Zucker, 2 bis 3 Eßlöffel Rahm und etwas Zitronenschale am Brett zu einem Teig. Walke aus der Hälfte des Teiges ein Rechteck und backe dieses auf befetteter, bestäubtem Blech. Belege nach dem Erkalten die Teigplatte mit den blättrig geschnittenen Äpfeln, streue die Rosinen, etwas Zimt, Zitronenschale und 30 g Zucker darüber und beträufele die Äpfel noch mit einem Eßlöffel Rum. Walke dann die zweite Teighälfte zu einem Rechteck aus, lege sie über die Äpfel, bestreue sie nach Belieben mit Eigelb oder Zuckerzuck und backe sie bei mäßiger Hitze. Nach dem Erkalten teile den Kuchen in Schnitten und bestreue diese mit Zucker.



300 g Mehl 175 g Maizena  
250 g Zucker 200 g Margarine  
+ 50 g Kakaopulver 5 Eier.

**X Gugelhupf** (siehe Abbildung)

120 g Butter oder Margarine, 120 g Zucker, 3 Eier, 1/2 Tasse Milch, 1/2 Paket Backpulver, 120 g Maizena, 150 g Weizenmehl, Zitronenschale, evtl. 40 g Kofein.

☞ Rühre Butter oder Margarine, Zucker und Eidotter schaumig und menge Milch, Backpulver, den festen Eischnee, Maizena, Weizenmehl und etwas Zitronenschale sowie nach Belieben K. ein. Backe die Masse in befetteter, best. mit Gugelhupfform bei mäßiger Hitze. Bezugszeit nach dem Stürzen.

**X Marmeladenrolle**

400 g Mehl, 100 g Maizena, 250 g Zucker, 1 Ei, 1/4 Liter Milch, Saft und Schale einer halben Zitrone, 60 g Butter oder Margarine, 1 Paket Backpulver, Karmelade.

☞ Vermische alle Zutaten zu einem Teig, rolle ihn dünn aus und bestreibe ihn mit Marmelade oder Nus. Rolle die Teigplatte zusammen und backe bei Mittelhitze ungefähr eine Stunde. Die Rolle läuft beim Backen etwas auseinander, schmeckt aber gut!

**X Vanillekipferl**

150 g Maizena, 50 g Weizenmehl, 150 g Butter oder Margarine, 90 g geriebene Nüsse, 60 g Zucker, 1 Paket Vanillezucker.

☞ Verknete Maizena, Weizenmehl, Butter oder Margarine, geriebene Nüsse, Zucker und Vanillezucker am Brett zu einem Teig. Forme Kipferl davon und backe diese bei mäßiger Hitze. Bestreue die Kipferl mit Zucker.

**Marmeladenstrudel**

100 g Maizena, 120 g Weizenmehl, 125 g Butter oder Margarine, 60 g Zucker, 1 Ei, Zitronenschale, Karmelade.

☞ Verarbeite Maizena, Weizenmehl, Butter oder Margarine, Zucker, Ei und etwas Zitronenschale am Brett zu einem Teig, walke diesen zu einem Rechteck aus, bestreibe es mit Marmelade, schlage es zu einem Strudel zusammen, bestreibe ihn evtl. noch mit Eigelb und backe ihn bei mäßiger Hitze.

**Marmorkuchen**

200 g Mehl, 100 g Maizena, 250 g Zucker, 125 g Butter oder Margarine, 3 Eier, Zitrone, 65 g Kakaopulver, 1 Tasse Milch, 1/2 Pak. Backpulver. ☞ Rühre Butter oder Margarine, Eigelb, geriebene Zitronenschale und 200 g Zucker schaumig, gib Mehl, Maizena und Backpulver, gut vermerkt durch ein Haarsieb, und rühre es mit der Milch unter die Buttermasse, zieh obdenn den Eierschnee darunter und teile den Kakaopulver. Vermische nun 1/2 Tasse Milch, Kakaopulver und Zucker nach Geschmack und gib alles in die eine Hälfte des Teiges, die Hälfte des hellen Teiges in eine gebutterte Form, gib darauf die braune Teigmasse und zum Schluß den Rest des hellen Teiges darüber. Backe den Kuchen bei mäßiger Hitze etwa 1 Stun.

**Marmeladenkuchen**

70 g Butter oder Margarine, 2 Eigelb, 70 g Zucker, 250 g Mehl, 50 g Maizena, 1/2 Päckchen Backpulver und 1 Päckchen Vanillezucker, Karmelade, etwas Milch.

☞ Rühre Butter oder Margarine, Eigelb und Zucker schaumig und menge Mehl, Maizena, Backpulver, Vanillezucker und etwas Milch darunter. Rolle den Teig nach einstündigem Ruhen auf ein mittelgroßes Backblech und bestreibe ihn dick mit beliebiger Marmelade, backe 1/2 Stunde bei Mittelhitze und bestreibe den Teig noch heiß mit einer leichten Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft. Schneide den Kuchen nach dem Erkalten in kleine Stücke.

**Anisgebäck**

200 g Mehl, 100 g Maizena, 125 g Butter oder Margarine, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Backpulver, 1 gehäuften Teelöffel gem. Anis, 2 Eier.

☞ Verarbeite die Zutaten zu einem gleichmäßigem Teig, der über Nacht kühl gestellt wird. Wickle ihn dann dünn aus, stiche verschiedene Formen aus und backe diese auf gefettetem Blech bei mittlerer Hitze 20 Minuten. Überziehe die Stücke nach dem Erkalten mit folgender Zitronenglasur: Rühre 125 g Staubzucker mit 2 Eßlöffel kochendem heißem Zitronensaft etwa 10 Minuten und bestreibe damit das Gebäck.