

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Besser kochen mit PALMIN

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1930?]

Schmackhafte Kleinigkeiten.

urn:nbn:de:bsz:31-55686

SCHMACKHAFTE

KLEINIGKEITEN

Hier werden einige wohlerprobte Kunstgriffe verraten und Anregungen gegeben, die wenig Arbeit und viel Freude bereiten.

Gebackene Melonenschnitten (Wiener Küche). 1 Pfund reife Melone, 1 Ei, $\frac{3}{8}$ Liter saure Sahne oder Milch, eventuell 1 Likörgläschen Rum oder Arrak, das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Eßlöffel zerlassenes Palmin, 1 Messerspitze Salz und 3—4 gehäufte Eßlöffel Mehl. Palmin zum Ausbacken. Puderzucker zum Bestreuen. Eine schöne, reife, geschälte und vom Kernhaus befreite Melone schneidet man in fingerdicke Streifen, die man mit Rum übergossen und mit Zucker bestreut stehen läßt. Alle übrigen Zutaten werden zu einem sehr dickflüssigen Teig verquirlt, in diesen die Melonenstreifen getaucht, um dann in siedendem Palmin lichtbraun gebacken zu werden. Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

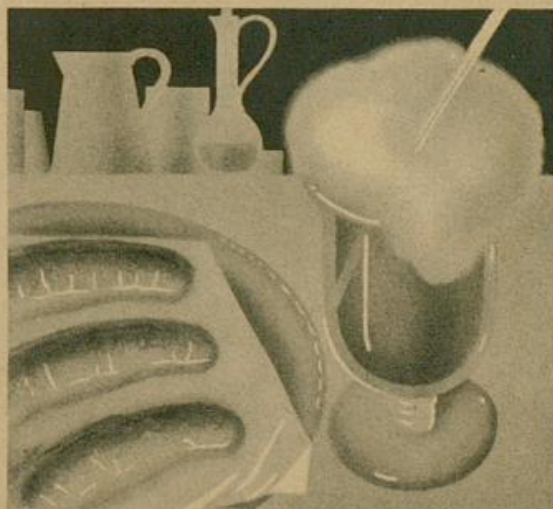
Schmalz-Kirschen (Vorzügl. Kaffeegebäck). 1 Pfund süße Herzkirschen, 250 g Mehl, 2 Eier, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel zerlassenes Palmin, 2 Eßlöffel Zucker. Palmin zum Ausbacken. Puder- oder Zimtzucker zum Bestreuen. Eier, Milch, Mehl usw. verquirlt man zu einem recht dickflüssigen Eierkuchenteig, in den man schöne, reife Herzkirschen, an denen man die Stiele läßt, an diesen in den Teig taucht, um sie blitzschnell in das siedende Palmin zu geben. Mit einem Schöpflöffel oder Drahtsieb werden sie schön goldgelb gebacken, auf Filterpapier oder eine Brotscheibe zum Aufsaugen des Backfettes gegeben und noch warm mit Puderzucker bestreut.

Umhüllte Datteln. 250 g Mehl, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 2 Eßlöffel zerlassenes Palmin, 1 geriebene bittere Mandel, 1 Eßlöffel Zucker. Die angegebenen Zutaten verquirlt man zu dickflüssigem Eierkuchenteig, in den man mit einer Spicknadel

die Datteln taucht, um sie in siedendem Palmin lichtbraun zu backen. Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

Eis-Schokolade. 500 g Palmin, 200 g Kakao, 500 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eßlöffel Mehl. Man läßt das Palmin über Wasserdampf schmelzen und gibt dann den gesiebten Puderzucker, mit den übrigen Zutaten vermischt, dazu. Kleine, flache Formen pinselt man mit Palmin aus, füllt die Masse hinein und läßt sie auf bereitgehaltenem Schnee oder Eis erstarren, was in 3 Minuten geschehen ist. Zur Verfeinerung können feingeschnittene Haselnußkerne oder süße Mandeln beigegeben werden.

Trüffeln. 2 Eier werden mit 125 Gramm Zucker schaumig gerührt und dann 3 Eßlöffel Kakao, 200 g geschmolzenes Palmin und 3 Eßlöffel gewiegte Mandeln sowie evtl. 1 Eßlöffel Rum hinzugetan. Von der noch etwas weichen Masse werden Kugeln geformt und diese in geraspelter Schokolade



gewendet. Falls letztere nicht haftet, wendet man die Kugeln zuvor in Eiweiß leicht um. Sie werden zum Trocknen auf einen Teller gelegt.

Schokoladen-Creme (vorzügl. Tortenfüllung). Man bereitet eine Creme von einem halben Liter Milch, 2 Eßlöffeln Zucker und einem Päckchen Vanillepuddingpulver und zieht sie mit einem Eidotter ab. Nun werden 125 g Margarine Rama im Blauband und 75 g Palmin zu Sahne gerührt und zusammen mit 1—2 Eßlöffel voll Kakao nach und nach mit der Creme verrührt. Die Tortenböden werden mit einem Teil der Creme zusammengesetzt und mit einem Teil obenauf recht glatt bestrichen. Der Rest wird in einen Spritzbeutel gefüllt und die Torte in hübschen Mustern damit verziert.

Tortenguß (Schokolade). 200 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Palmin, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eiweiß. Puderzucker sieben, mit Kakao und Eiweiß mischen, dann das zerlassene Palmin und Rum hinzugeben.

Käsestangen. 90 g Weizenmehl, 90 g geriebenen Schweizer oder Parmesankäse, 1 Eiweiß, 100 g Palmin, eine Prise Salz, eine Idee Zucker, eine Idee Paprika, 1 Eßlöffel dicke,

saure Sahne werden zu einem Teig geknetet, $\frac{1}{2}$ cm breit ausgerollt, in fingerlange Stangen geschnitten, mit dem übergebliebenen Eiweiß bestrichen und dem überbehaltenen geriebenen Käse bestreut, etwa 10 Minuten auf gestrichenem Blech gebacken und warm serviert. — Sowohl als Nachtisch als auch als Beigabe zu Fleischbrühe geeignet.

Apfelfett als Brotaufstrich. Drei schöne Äpfel werden geschält und in kleine Stücke geschnitten. Sie werden in 250 g Palmin zu Mus gekocht und dann mit 125 g Margarine Rama im Blauband verrührt. Nach Geschmack kann man etwas Majoran hinzugeben. Dieser Brotaufstrich ist äußerst wohlschmeckend und bekömmlich und wird von Kindern besonders gern gegessen.

Appetitanregender Brotaufstrich. 2 hartgekochte Eier werden ganz fein gewiegt, etwas Schnittlauch feingeschnitten, ein Sträußchen frische Petersilie gehackt. 75 g Rama im Blauband Margarine und 75 g Palmin werden in einer Schüssel schaumig gerührt, die angeführten Bestandteile darunter gemischt, mit einigen Tropfen Zitronensaft und Suppenwürze vollendet und auf Weiß- oder Graubrotstücken aufgestrichen.

