**Zeitschrift:** Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
**Band:** 80 (1954)
**Heft:** 21

**Werbung**

**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

**Conditions d'utilisation**
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

**Terms of use**
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

**Download PDF:** 26.11.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**

# Das Dessert ist kein Luxus!

sondern der zarte Abschluss eines Essens und für die meisten sein schönster Teil. Haben Sie schon beobachtet, dass viele bedeutende Menschen besonders gern «Süsses» essen?

Zu teuer? Keineswegs! Heute kann sich wohl jede Haushaltung ein, zwei mal in der Woche so ein begeisterndes, zartes Dawa-Dessert leisten – und wäre es nur des Freudengeschreies der Kleinen wegen. Die Mama macht es in ein paar Minuten selbst ... und erst noch mit Vergnügen! Diese zum Anbeissen reizvolle «Charlotte Russe» zum Beispiel kostet nicht viel und beansprucht bloss 10 – 15 Minuten Ihrer Zeit.

| | | |
|---|---|---|
| Zutaten: | 50 g Löffelbiskuits | zum Auslegen der Form |
| | 1 Beutel Dessert Dawa<br>1/2 l Milch | anrühren, aufkochen, auf kleinem Feuer 1–2 Min. kochen lassen. Crème behutsam in die Form giessen. |
| | 50 g candierte Früchte geschnitten (od. eingezuckerte Erdbeeren) | in die Crème mischen (einige davon zum Garnieren zurücklassen). Völlig kalt werden lassen, stürzen. |
| | 1 dl Rahm 1 Klf Zucker | schlagen u. Charlotte ausgarnieren. |

Die Crème kann mit einem nussgrossen Stückchen Butter verfeinert und mit 1/2 Lf. Rhum oder Arac gewürzt werden.

*Die grossen Dessertspezialitäten* .....

DAWA