Objekttyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **80 (1954)**

Heft 23

PDF erstellt am: **27.04.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft...

und kleine Desserts machen die Familie glücklich! Vielleicht verlangen weder Ihr Mann noch die Kinder ein Dessert. Aber wenn es so als feine Überraschung trotzdem kommt... ja, dann herrscht eitel Freude. Ein Dawa-Dessert ist schnell gemacht – und findet ein, zwei mal pro Woche in jedem Haushaltbudget Platz! Sein feiner Geschmack begeistert jedesmal von neuem. Diese Caramelköpfli aus Flan Dawa zum Beispiel sind trotz ihrer Einfachheit *das* Feinschmecker-Dessert; sehr zart, sehr fein, auf der Zunge schmelzend.

Dawa-Desserts gelingen immer und sind einfach feiner!

Für 4 Personen ist es in 10 Minuten gemacht – und alles zusammen kostet nur Fr. 1.25. *Zutaten:* 1 Beutel Flan Dawa, 1/2 Liter Milch, Caramelzucker Dawa. *Zubereitung:* In eine grössere, oder mehrere kleine, mit kaltem Wasser ausgespülte Formen (auch Tassen) giesse man soviel Caramelzucker Dawa (natürlicher, gebrannter Zucker), bis der Boden damit bedeckt ist. Der Inhalt eines Beutels Flan Dawa wird mit 1/2 Liter kalter Milch angerührt, rasch aufgekocht und unter Rühren 1 Minute gekocht. Man giesse die Creme in die vorbereitete Form, lasse das Köpfli vollständig erkalten und stürze es vorsichtig. Nach Belieben kann es mit geschlagenem Rahm, mit eingemachtem Obst oder gezuckerten Beeren garniert werden.

Dr. A. Wander AG Bern

DAWA