

**Zeitschrift:** Schweizer Spiegel  
**Herausgeber:** Guggenbühl und Huber  
**Band:** 26 (1950-1951)  
**Heft:** 8

**Artikel:** Desserts, die wenig Arbeit geben  
**Autor:** Fröhlich, Irma  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1070517>

#### 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:** 14.01.2026

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



## DESSERTS, DIE WENIG ARBEIT GEBEN

*Von Irma Fröhlich*



«**S**IE HABEN ja die Päckli-Puddings und -Crèmes vergessen», reklamierte eine jugendliche Köchin, nachdem sie meinen Artikel im «Küchenspiegel» der Märznummer gelesen hatte.

Nein, ich habe sie gar nicht vergessen; sie sind für mich im Gegenteil eine recht angenehme Selbstverständlichkeit. Und da ich keineswegs zu den Leuten gehöre, die einen Dessert als Luxus ansehen, sondern ihn als notwendige Ergänzung zu einem einfachen Menu, als erfrischenden Hauptbestandteil einer sümmerlichen Mahlzeit und als eine der vielen Möglichkeiten betrachte, unsere Phantasie spielen zu lassen, so weiß ich aus eigener Erfahrung, wo überall uns die fertigen Crème-Pulver zu Hilfe kommen können.

Ich verwende die aus ihnen zubereiteten Crèmes oft als neutrale Grundmasse. Je nach der Jahreszeit mische ich unter eine erkaltete Vanillecrème gekochte Äpfel, Rhabarber, Zwetschgen oder Aprikosen — nur ja keine schwarzen Kirschen, die Crème wird dadurch

höchst unansehnlich! Es wird bei diesen Fruchtcrèmes etwas weniger als das vorgeschriebene Quantum Milch verwendet und die Crème nach dem Erkalten mit etwas Fruchtsaft verdünnt.

Wenn ich die Grundcrème mit Bananen bereichern will, füge ich der heißen Masse zwei Blatt Gelatine bei, streiche drei Bananen durch ein Sieb, vermische diesen Brei sowie etwas Zitronensaft und zwei steif geschlagene Eiweiß mit der kalten, aber noch nicht steifen Crème und süße nach Bedarf. Ohne diesen Eiweißzusatz wirkt die Bananencrème leicht klebrig. Zur Abwechslung können wir das auf dem Paket vorgeschriebene Quantum Zucker braun rösten und mit der kalten Milch, in der das Crèmepulver aufgelöst wurde, ablöschen und erhalten dadurch eine gebrannte Crème, der ein wenig Nidels als Zusatz besonders gut bekommt.

Oft gieße ich ein paar Eßlöffel starken Kaffees zu der Vanillecrème und gebe ihr dadurch wieder ein anderes Aussehen und Aroma, oder wir vermischen sie mit ein paar kleingeschnittenen, kandierten Früchten, zerbröckelten Makrönli und einem Teelöffel Rum, oder wir träufeln die Vanillecrème über eine Lage Löffelbiskuits, die mit Konfitüre bestrichen wurden — kurz, es gibt da unzählige Varianten. Jede Crème aber gewinnt, wenn wir sie mit dem Schneebesen geduldig schlagen, bis sie fast kalt geworden ist; dadurch wird sie fein und luftig.

Die gleiche Vanillecrème-Grundmasse können wir auch als Guß für eine Fruchtwähe brauchen, die dadurch nahrhafter und ausgiebiger wird; besonders die sauren Früchte wie Rhabarber und Zwetschgen vertragen sich gut mit einem solchen Überzug. Ein anderermal lehnen wir uns an die Rezepte für Osterkuchen an: wir mischen die dicke Crème mit abgeriebener Zitronenschale, geschälten und geriebenen Mandeln, reichlich Rosinen und wenig Salz

und füllen diese Masse in eine mit Pasteten- oder gewöhnlichem Kuchenteil ausgelegte Springform. — Eine Schokolade-Päcklicrème eignet sich sehr wohl als Füllung für einen einfachen, leichten Eierbiskuitskuchen, der zum Schluß mit einer Schokoladeglasur überzogen wird und bei einer Kindereinladung freudig begrüßt wird.

Wie oft schon haben mir die Päcklicrèmes, mit einem größern Quantum Milch zu Saucen verlängert, einen Dessert bereichert und gerettet, wenn ich Angst hatte, das Quantum sei zu spärlich ausgefallen oder der Brotauflauf, die Apfelcharlotte, die Dampfnudeln seien für sich allein zu trocken!

Die Puddingmasse, die ich aus den Pulverpäckli erhalte, fülle ich zur Abwechslung in die

Reisringform und türme in die Mitte des gestürzten Puddings ein passendes Kompott oder Schlagrahm. Oder ich benütze meine schönen Glascoupen, gebe wenig fertige Puddingmasse hinein und fülle mit gezuckerten Erdbeeren oder Heidelbeeren auf; die Kombination mit gekochten Preiselbeeren ist etwas gewagt, schmeckt aber dem Liebhaber besonders gut. Ein Schokoladepudding kann mit geschälten Mandeln oder mit Nußkernen bestreut und mit geschwungenem Nidel garniert werden. Jeder Pudding läßt sich verfeinern, indem wir geschlagenen Nidel unter die kalte Masse ziehen; in diesem Falle müssen wir aber, sobald wir den Brei vom Feuer genommen haben, pro Deziliter Nidel ein Blatt Gelatine beifügen.

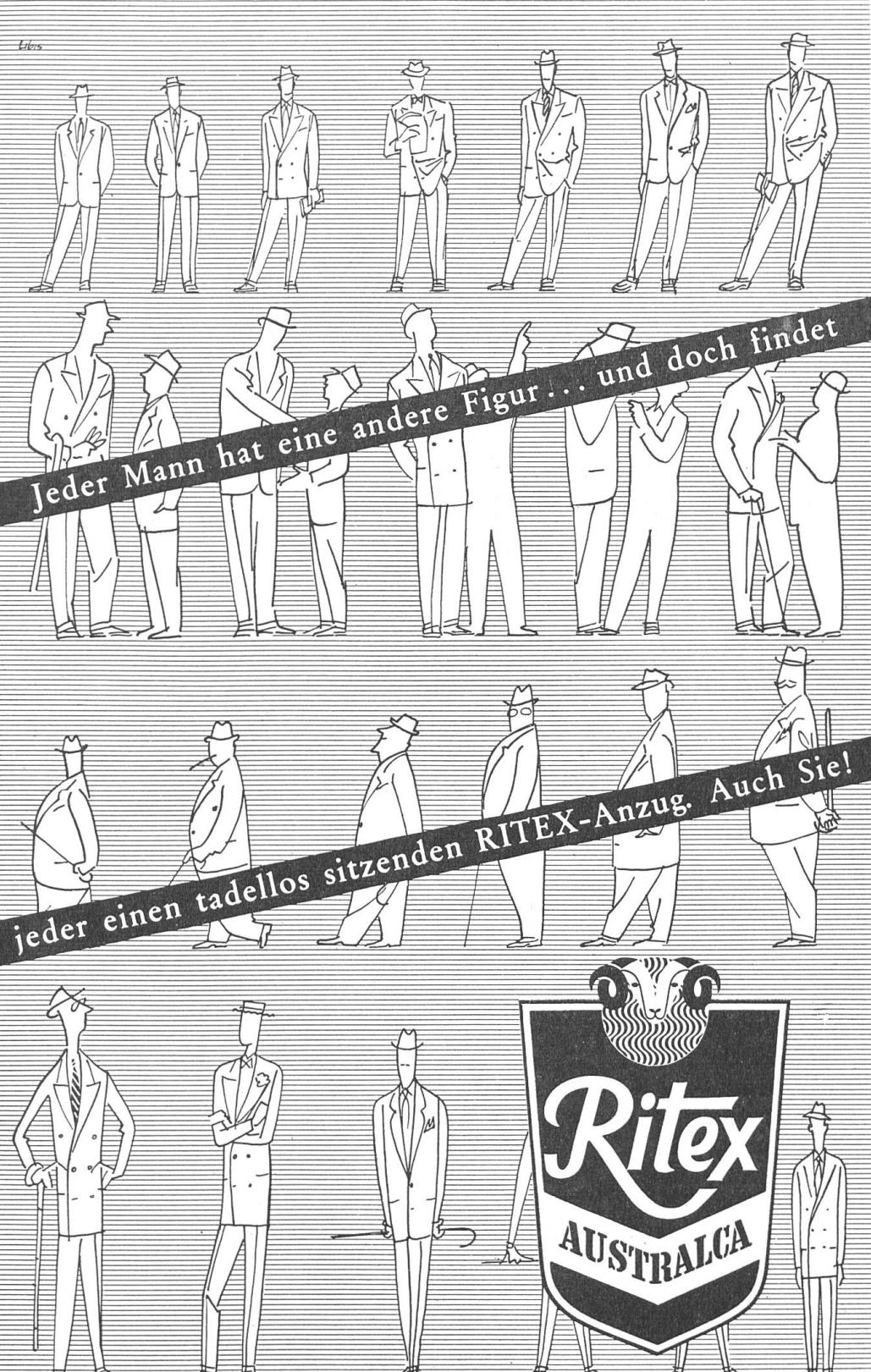
„Nicht jeder kann von dem leben, was ihm der Zufall überlässt. - Darum erziehe ich meine Kinder zu Spar- samkeit und versuche auf alle nur denkbare Weisen, ihnen den Einstieg ins selbständige Leben zu erleichtern!“



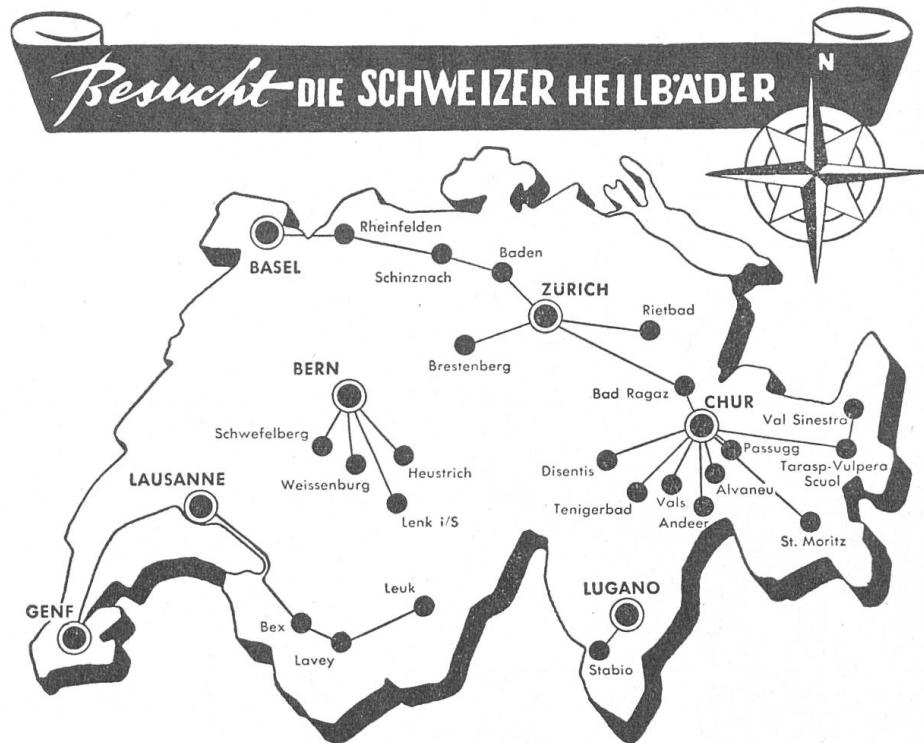
**Am besten dient dazu eine Kinder- versicherung bei der**



*Schweizerische Lebensversicherungs-Gesellschaft Basel*



Bezugsquellen durch die Fabrikanten Roth & Co., Zofingen



Schweizerische Badekurorte	Höhe ü. M.	Hotel-Betten	Pauschalpreis für 7 Tage* gültig für 1951
Alvaneu, Graubünden . . . . .	976	90	104.30 bis 135.10
Andeer, Graubünden . . . . .	1000	80	95.50 bis 120.—
Baden, Aargau . . . . .	388	900	90.— bis 245.—
Bad Ragaz-Pfäfers . . . . .	525	1300	65.— bis 210.—
Bex-les-Bains, Vaud . . . . .	450	200	100.— bis 146.—
Brestenberg, Aargau . . . . .	480	50	138.— bis 165.—
Disentis, Graubünden . . . . .	1150	240	81.— bis 168.—
Heustrich, Berner Oberland . . . . .	780	45	126.— bis 156.—
Lavey-les-Bains, Vaud . . . . .	417	120	110.— bis 148.—
Lenk im Simmental . . . . .	1105	520	85.— bis 190.—
Leukerbäder, Wallis . . . . .	1411	425	111.30 bis 157.50
Passugg, Graubünden . . . . .	830	120	155.50 bis 194.—
Rheinfelden . . . . .	280	700	85.— bis 185.—
Rietbad im Toggenburg . . . . .	927	70	98.50 bis 118.—
Schinznach-Bad . . . . .	350	220	100.— bis 280.—
Schweifelberg-Bad, Kt. Bern . . . . .	1400	100	100.— bis 126.—
Scuol-Tarasp-Vulpera . . . . .	1250	1800	73.50 bis 318.—
St. Moritz-Bad . . . . .	1775	1300	115.50 bis 241.50
Stabio, Tessin . . . . .	347	40	73.— bis 112.—
Tenigerbad, Graubünden . . . . .	1300	200	157.50
Vals, Graubünden . . . . .	1250	60	98.70 bis 137.20
Val-Sinestra, Graubünden . . . . .	1480	100	155.—
Weissenburg-Bad, Berner Oberland . . . . .	855	150	122.50 bis 161.—

\* Der Pauschalpreis umfasst Hotel, Trinkgeld und Kurtaxe.

Für die therapeutischen Anwendungen (Bäder, Massage, Diät usw.) bestehen lokale Tarife.

---

VERLANGEN SIE DAS «KLEINE BÄDERBUCH»  
BEIM VERBAND SCHWEIZ. BADEKURORTE IN BADEN (SCHWEIZ)

---