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

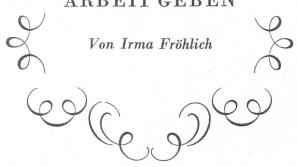
Download PDF: 29.11.2025

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





DESSERTS, DIE WENIG ARBEIT GEBEN



«SIE HABEN ja die Päckli-Puddings und -Crèmen 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 sömmerlichen 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 Crèmen 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 Fruchtcrèmen 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 vorgeschriebene Paket Quantum braun rösten und mit der kalten Milch, in der das Crèmepulver aufgelöst wurde, ablöschen und erhalten dadurch eine gebrannte Crème, der ein wenig Nidel 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 anderesmal 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 Pastetenoder 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.

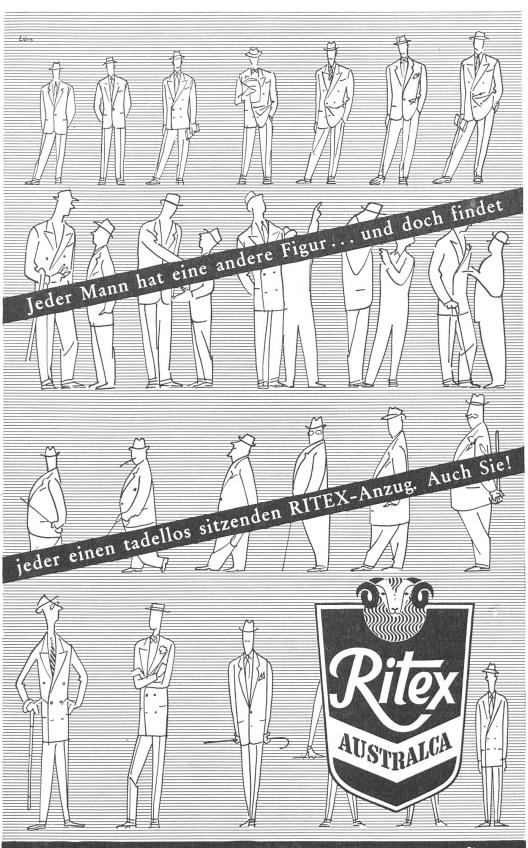
Wie oft schon haben mir die Päcklicrèmen, mit einem größern Quantum Milch zu Saucen verlängert, einen Dessert bereichert und gerettet, wenn ich Angst hatte, das Quantum sei zu spärlich ausgefallen oder der Brotauflauf, die Apfelcharlotte, die Dampfnudeln seien für sich allein zu trocken!

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 besteckt 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.

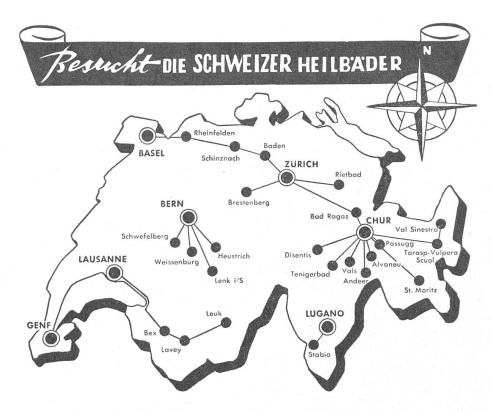
"Nicht jeder kann von dem leben, was ihm der Zufall
überlässt. - Darum erziehe ich meine Kinder zu Sparsamkeit und versuche auf alle nur denkbare Weisen,
ihnen den Einstieg ins selbständige Leben zu erleichtern!"

Am besten dient dazu eine Kinderversicherung 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
Leukerbad, 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
Schwefelberg-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 C				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)