



Eine feine Kremspeise bereiten

Sie am besten in Sie verwenden ein Dr. Oetker Dabbingpulver, Vanille-, Mandel-, Anis-, Zitrus- oder Sahne-Geschmack nach Geschmack. Erhöhen Sie dazu nicht 1/4, sondern 1/2 Esslöffel ab und nehmen dazu die Anisöl-Fähigkeit. Nach dem Kochen schlagen Sie die Masse mit einem Schneebesen bis zum Erkalten und füllen Sie dann in eine Glasform. Die Kremspeise kann mit beliebigem Fruchtguss, Frucht- oder eingemachtem Obst getridet werden. Es empfiehlt sich, die Speise 2-3 Std. vor Gebrauch zu bereiten und dann recht halt zu stellen. Diese Speise ist ebenso erfrischend wie nahrhaft. Da sie sehr ergiebig ist, kann jeder ein größeres Teil bekommen. Da freut sich alt und jung!

Dr. August Oetker

Neuen Lebensmut

bei ASTHMA u. BRONCHITIS durch Breitkreutz-Asthma-Pulver zum EINNEHMEN. Nur in Apotheken. Packg. ab RM - ,90. Herstellung nach wie vor in unveränderter Güte Breitkreutz KG., Bln.-Tempelhof.