

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 80 (1954)
Heft: 23

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://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 Caramelköpfler 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 Köpfler 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