

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 80 (1954)
Heft: 35

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>

Früchtekuchen – eine erfrischende Sommermahlzeit

Wissen Sie, wie Sie einen herrlichen Früchtekuchen (mit Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, usw., je nach Geschmack und Jahreszeit) noch zarter zubereiten können als bisher? Unser Rezept verrät es Ihnen. Wie alle Dawa-Desserts, ist auch dieses im Nu bereitet, gelingt bestimmt und kostet wenig. Halten Sie stets ein paar Päcklein der Dawa-Präparate im Küchenschrank bereit – vielleicht sind Sie morgen besonders guter Laune und möchten Ihren Lieben eine Extrafreude machen!

*Dawa-Desserts
gelingen immer
und sind
einfach feiner!*

Für den Bisquitboden werden 1 Tasse Rahm (oder Haushaltsrahm), 1 Tasse Zucker und 2 Eier schaumig gerührt, mit 2 Tassen Mehl und 1/2 Beutel Dawa-Backpulver vermengt (wenn nötig, etwas Milch zum Anfeuchten). Teig in gefettete Springform geben, und bei nicht zu grosser Oberhitze goldig backen. Bisquit mit einer dickflüssigen Crème (aus 1 Beutel Dessert-Dawa-Vanille und 6–7 dl Milch) überziehen und mit gezuckerten Erdbeeren belegen.

Dr. A. Wander AG Bern

DAWA