# Rezepte für Oblatengebäck mit

# OPTIMUS
## Back-Oblaten

**Die Makronen-, Lebkuchen- und Plätzchen-Bäckerei** ist ein besonders dankbares Gebiet für die sorgende Hausfrau. Mit wenig Mühe und Kosten kann sie sich einen Vorrat leckerer Sachen backen und hat jederzeit für unerwarteten Besuch und besonders für Kinder etwas anzubieten. Wichtig ist es, solch feines Backwerk auf Back-Oblaten „Optimus" zu backen, die aus feinstem Weizenmehl hergestellt, das Gebäck auf lange Zeit frisch, knusperig und wohlschmeckend erhalten.

# REZEPTE

## ZUTATEN

500 gr Zucker, 4 Eier, 500 gr Nüsse, 50 gr Zitronat, 50 gr Orangeat, Zimt, Arrak od. Kognak, Optimus-Oblaten.

a) 200 gr geschälte Mandeln, 250 gr feiner Zucker, 4 Eiweiß, oder 2 ganze Eier, etwas abgeriebene Zitrone, Optimus-Oblaten.

b) 4 Eier, 500 gr Zucker, 500 gr Mandeln, Optimus-Oblaten.

250 gr fein geriebene Kokosnüsse, 300 gr Zucker, 5 Eiweiß, 1 Handvoll Semmel-Brösel, etwas Vanillezucker, Optimus-Oblaten.

6 Eiweiß, 450 gr Zucker, 140 gr Schokolade, 380 gr Mandeln, Vanille-Zucker, 1 Eßlöffel Mehl, Optimus-Oblaten.

125 gr grob geriebene Nüsse, 80-90 gr Puderzukker, 1 Teelöffel Nescafé, etwas Vanillezucker, Schokoladenglasur, viereckige Optimus-Oblaten

## ZUBEREITUNG

### 1. Nuß-Makronen

Zucker und Eier werden verrührt, die gemahlenen Nüsse darunter gemengt, etwas Zimt, sowie Arrak oder Kognak dazugegeben. Kleine Kügelchen auf Optimus-Oblaten setzen und bei schwacher Hitze backen.

### 2. Mandel-Makronen

Die fein geriebenen Mandeln, Zukker und Eier, sowie das Abgeriebene der Zitrone, werden in einem Gefäß auf dem Feuer bis zur ziemlichen Erwärmung (nicht heiß) gut schaumig gerührt, vom Feuer genommen, mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf Optimus-Oblaten gesetzt und bei mäßiger Hitze gebacken.

Die gebrühten Mandeln werden geschält, getrocknet und mit der Reibmaschine gerieben. Zucker und Eigelb rührt man schaumig, gibt die geriebenen Mandeln dazu, hebt den Eischnee leicht unter die Masse. Nun setzt man kleine Häufchen auf Optimus-Oblaten u. backt sie schön gelb.

### 3. Kokos-Makronen

Wie Mandel-Makronen 2 b).

### 4. Schokolade-Makronen

6 Eiweiß zu Schnee geschlagen, werden mit 140 gr geriebener Schokolade und 450 gr Zucker eine halbe Stunde gerührt. Nun gibt man 380 gr geschälte, geriebene Mandeln dazu, sowie 1 Löffel Mehl und Vanillezucker. Nun setzt man Häufchen auf Optimus-Oblaten und backt bei mäßiger Hitze.

### 5. Nuß-Stangen

Nüsse und Zucker in eine Schüssel geben, dazu den Nescafé der mit ganz wenig Wasser oder Sahne verrührt wurde, und zu einer nicht breiigen Masse verkneten. Sollte die Masse zu breiig sein, noch Nüsse hinzufügen. Die Masse auf Optimus-Oblaten etwa 1 cm hoch gleichmäßig aufstreichen und mit gleich großer Oblate zudecken und trocknen lassen, danach in 1 cm breite und ca. 4-5 cm lange Streifen schneiden, diese etwa ⅓ in flüssige Kouverture tauchen und trocknen lassen.

500 gr feiner Zucker, 8 Eier, 500 gr süße Mandeln, 250 gr Zitronat, 100 gr Orangeat, 1 gehäufter Eßlöffel Zimt, 1 gestrichen. Eßlöffel feine Nelken, 1 Zitrone, etwas Cardamom, 2 Messerspitzen Hirschhornsalz, 500 gr Mehl, Optimus-Oblaten.

8 Eier, 500 gr Zucker, 30 gr Zitronat und Orangeat, 8 gr Zimt, 8 gr Nelken, 1 Zitrone, 250 gr Mandeln, 500 gr Mehl, Hirschhornsalz, Cardamom, Optimus-Oblaten.

3 Eier, 250 gr Zucker, 70 gr Mandeln, 50 gr Vanille-Schokolade, Optimus-Oblaten.

**6. Nürnberger Lebkuchen**

500 gr feiner Zucker werden mit 8 Eigelb 1 Stunde gerührt, die gebrühten, gehäuteten und geriebenen oder fein gewiegten Mandeln, die auf einem Blech blaßgelb geröstet werden, dazu gemengt. Dann kommt das Abgeriebene einer Zitrone, das fein gewiegte Zitronat u. Orangeat, Zimt, Nelken, Cardamom, Hirschhornsalz und Mehl dazu. Zuletzt hebt man vorsichtig den Eischnee darunter, streicht die Masse auf Optimus-Oblaten, übersät sie mit Streukugeln und läßt sie eine gute Stunde ruhen. Dann werden sie bei nicht so großer Hitze gebacken.

**7. Weiße Lebkuchen**

Die Eier werden mit dem Zucker 1 Stunde gerührt, dann Zimt, Nelken, 1 Messerspitze Cardamom, das Abgeriebene einer Zitrone, das feingewiegte Zitronat u. Orangeat, die feingeriebenen Mandeln dazu gerührt, Hirschhornsalz und Mehl dazu gegeben. Auf Optimus-Oblaten aufstreichen, gut trocknen lassen und bei mäßiger Hitze backen.

**8. Schokolade-Lebkuchen**

Zu dem sehr festen Schnee der 3 Eier rührt man den Zucker, die feingeriebenen Mandeln und die geriebene Vanille-Schokolade. Dann streicht man die Masse auf Optimus-Oblaten und backt sie bei mäßiger Hitze.

280 gr Haselnüsse, 280 gr Zucker, 4 Eier, 1 Löffel Stärkemehl, Optimus-Oblaten, Zitrone oder Vanille.

140 gr Zucker, 2 Eiweiß, 140 gr Mandeln, 50 gr Mehl, Zitrone, Optimus-Oblaten.

250 gr Zucker, 3 Eier, 50 gr Zitronat, 30 gr Orangeat, 8 gr Zimt, Nelken, 1 Zitrone, 200 gr Mandeln, 250 gr Mehl, Hirschhornsalz, Optimus-Oblaten.

**9. Haselnuß-Lebkuchen**

Die geriebenen Haselnüsse werden mit dem Zucker und den Eiern schaumig gerührt, 1 Löffel Stärkemehl daruntergemengt, sowie das Abgeriebene einer halben Zitrone; der Teig auf Optimus-Oblaten gestrichen und bei mäßiger Hitze schön rotbraun gebacken.

**10. Mandelbögen**

Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen und mit dem Zucker, dem Saft einer halben Zitrone ½ Stunde lang gerührt, dann mit den geschälten, feingeschnittenen Mandeln u. 50 gr Mehl gemischt und auf gleich groß geschnittene zwei fingerbreite Streifen von Optimus-Oblaten gestrichen und langsam gebacken. Vor dem Backen leicht mit Puderzucker bestäuben.

**11. Mandel-Schnitten**

Den Zucker mit den ganzen Eiern rührt man schaumig, gibt das feingewiegte Zitronat und Orangeat, Zimt, etwas Nelken, das Abgeriebene einer halben Zitrone, die ganzen Mandeln und das mit dem Hirschhornsalz vermengte Mehl dazu. Der Teig wird in fingerdicke Streifen auf Optimus-Oblaten gesetzt, mit Ei bestrichen und bei guter Hitze gebacken. Sofort nach dem Backen, wenn das Gebäck noch heiß ist, in fingerbreite Streifen schneiden. Das Gebäck wird noch besser, wenn man die Mandeln schält.

500 gr Farinzucker, 3 Eier, 375 gr Haselnüsse, Optimus-Oblaten.

**12. Haselnuß-Makronen**

500 gr Farinzucker werden mit 3 ganzen Eiern ¼ Stunde gerührt. Dann gibt man die geriebenen Haselnüsse und Vanillezucker dazu, macht Kugeln, die man auf Optimus-Oblaten setzt und steckt obenauf einen durchgeschnittenen Haselnußkern.

125 gr Butter oder Margarine, 125 gr Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb, 65 gr Mandeln, 65 gr Rosinen, 125 gr Mehl, 1 Teelöffel Backpulver, abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas Marmelade, einige ganze Haselnüsse, Optimus-Oblaten

**13. Husarenkrapfen**

Die Butter rührt man schaumig, gibt dann Ei und Eigelb dazu, zuletzt Rosinen, Mandeln und das mit Backpulver gemischte Mehl. Von der Teigmasse formt man walnußgroße Kugeln, setzt diese auf Optimus-Oblaten, drückt mit dem Kochlöffel eine Vertiefung ein, gibt etwas Marmelade hinein und setzt obenauf eine Haselnuß. Bei guter Hitze ungefähr 20 Minuten backen. Noch warm wird das Gebäck mit Puderzucker bestäubt.

375 gr Zucker, 5 Eiweiß, 70 gr Kakao, Vanillezucker, Optimus-Oblaten.

**14. Schokolade-Busserln**

Eiweiß in fettfreier Schüssel zu sehr steifem Schnee schlagen, die Hälfte des Zuckers langsam darunter geben. Die zweite Hälfte des Zuckers, ohne zu schlagen langsam darunter ziehen. Auf Optimus-Oblaten dressieren. Bei gelinder Hitze von 130 bis 140° C in leicht geöffnetem Ofen (Holzlöffel zwischen Ofentüre legen) trocknen bzw. backen. ¾ bis 1 Std. im Ofen lassen.

120 gr Butter, 400 gr Zucker, 3 Eier, 100 gr Kakao, 2 Päckchen Vanillezucker, 1 Päckchen Backpulver, 3—4 Eßlöffel Milch, 500 gr Mehl, Optimus-Oblaten.

500 gr Zucker, 5 Eier, 200 gr Mandeln, 50 gr Zitronat, 50 gr Orangeat, 1 Zitrone, Cardamom, Zimt, Nelken, 375 gr Mehl, 15 gr Backpulver, Optimus-Oblaten.

250 gr Palmin oder 250 gr Butter, 250 gr Zucker, 125 gr Schokolade, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, Optimus-Oblaten.

**15. Schokolade-Krengel**

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, die Eier u. Kakao, Milch u. das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzugeben. Den fertigen Teig einige Stunden kühl stehen lassen, dann nochmals durcharbeiten, kleine Stückchen in Bleistiftlänge u. -dicke ausrollen, zu Brezeln formen, mit Ei bestreichen, auf Optimus-Oblaten bei mittlerer Hitze etwa ½ Stunde backen.

**16. Katharinchen**

Zucker u. Eier schaumig rühren, die geriebenen u. gerösteten Mandeln, das feingewiegte Zitronat, Orangeat, das Abgeriebene einer Zitrone, Cardamom, Zimt u. Nelken, zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben. Schmale lange Streifen auf Optimus-Oblaten streichen, bei mäßiger Hitze backen u. noch heiß in dreieckige Stücke schneiden, dann mit Schokoladeglasur überziehen.

**17. Schokoladina**

Palmin zergehen lassen, den Zukker u. abwechselnd Ei und Schokolade unter ständigem Rühren hinzufügen, die Masse über Dampf bis zum Kochen bringen. Nach Erkalten die Optimus-Oblaten dünn bestreichen u. 4—6 Stück aufeinander setzen. Die aufeinandergefügten Oblaten mit einem Brett oder dgl. beschweren u. kalt stellen; am andern Tag in Würfel oder längliche Stückchen schneiden. (Alt. Kloster-Rezept)

Nachdruck, auch auszugsweise, verboten!

Die Herstellung dieser bekannten

**Backoblaten „OPTIMUS“**

der Firma

**Franz Hoch, Miltenberg am Main,**

liegt seit 1793 in den Händen der gleichen Familie. Altererbte Erfahrung und fortschrittlicher Geist sichern der Backoblate „Optimus“ ihre hohe Qualität.

**Verlangen Sie in den einschlägigen Geschäften stets Backoblaten „Optimus“**