

Objektyp: **Advertising**

Zeitschrift: **Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin**

Band (Jahr): **80 (1954)**

Heft 25

PDF erstellt am: **29.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Das Dessert ist kein Luxus!

sondern der zarte Abschluss eines Essens und für die meisten sein schönster Teil. Haben Sie schon beobachtet, dass viele bedeutende Menschen besonders gern « Süßes » essen?

Die meisten Frauen kochen gern, aber das richtige Vergnügen . . . das ist doch das Dessertmachen! Die wunderbaren Dawa-Spezialitäten bieten so viele Möglichkeiten. Sie sind in ein paar Minuten zubereitet und jederzeit erschwinglich!

Diese herb süsse *gebrannte Crème* ist das Beispiel eines geschmacklich und qualitativ feinen Desserts, das trotzdem nur geringen Zeit- und Kostenaufwand verlangt (5-10 Minuten - Preis Fr. 1.40 für 4 Personen)

Zutaten: 1 Beutel Dessert DAWA vanille, 8 dl Milch,
1-2 Esslöffel Caramelzucker DAWA.

Zubereitung: Der Inhalt eines Beutels Dessert Dawa wird mit kalter Milch angerührt, zum Kochen gebracht und auf schwachem Feuer 1-2 Min. gekocht. Man würzt mit 1-2 Esslöffel Caramelzucker Dawa (natürlicher, gebrannter Zucker), richte die Crème an und rühre sie während des Erkalts ab und zu auf, damit sich keine Haut bildet. Die Crème kann verfeinert werden durch Zugabe eines nussgrossen Stückchens Butter oder durch Garnieren der erkalteten Crème mit geschlagenem Rahm.

Die Dessert-Spezialitäten der Kenner . . .



DAWA