

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 80 (1954)
Heft: 25

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: 22.12.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

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