

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 35

PDF erstellt am: **09.07.2024**

### **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.

## 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