

Objektyp: **Advertising**

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

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

Heft 39

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?

Zu teuer? Keineswegs! Heute kann sich wohl jede Haushaltung ein, zwei mal in der Woche so ein begeisterndes, zartes Dawa-Dessert leisten – und wäre es nur des Freudengeschreies der Kleinen wegen. Die Mama macht es in ein paar Minuten selbst... und erst noch mit Vergnügen! Diese zum Anbeissen reizvolle «Charlotte Russe» zum Beispiel kostet nicht viel und beansprucht bloss 10 – 15 Minuten Ihrer Zeit.



50 g Löffelbiskuits
Zutaten: 1 Beutel Dessert Dawa
1/2 l Milch

50 g candierte Früchte
geschnitten (od. einzuckerte Erdbeeren)

1 dl Rahm 1 Klff Zucker

Die Crème kann mit einem nussgrossen Stückchen Butter verfeinert und mit 1/2 Lf. Rhum oder Arac gewürzt werden.

zum Auslegen der Form
anrühren, aufkochen, auf kleinem
Feuer 1–2 Min. kochen lassen.

Crème behutsam in die Form giessen.

in die Crème mischen (einige davon
zum Garnieren zurücklassen).

Völlig kalt werden lassen, stürzen.

schlagen u. Charlotte ausgarnieren.

DAWA

Die grossen Dessertspezialitäten