

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen
Fischgerichten**

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

D. Pfannkuchen und Blinsen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

dieser in einen Napf gefüllt, den man in die Mitte des Kochtopfes stellt, in dem die geschälten, in Viertel oder Achtel getheilten Birnen mit Wasser und Zucker beigelegt werden. Beim Kochen sprudelt der Birnensaft über den Semmelbrei, der davon durchzogen und sehr wohlschmeckend wird.

Das Gericht wird warm gegessen.

357. Großer Semmelfloß.

300 g Semmel, etwas Milch, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierjak, Salz, Zucker, 1 Messerspitze Backpulver.

Von den Semmeln werden 225 g gerieben, der Rest in Milch geweicht und fest ausgedrückt. Dazu kommt das Ei, Eierjak, Gewürz und noch soviel von der Einweichmilch, daß ein glatter, ziemlich fester Teig entsteht, den man tüchtig schlägt. In gebrühtem Tuch wird der Floß $\frac{3}{4}$ Stunde gekocht, siehe darüber Nr. 355.

Man kann auch noch $\frac{1}{8}$ Pfund kleine Rosinen in den Teig geben.

Am passendsten sind hierzu geschmorte Birnen.

Quark-Kartoffelflöße siehe Nr. 307.

D. Pfannkuchen und Plinzen.

Alle diese, sonst mit Fett in der runden Stielpfanne ausgebackenen Kuchen können auch ohne Fett in einer Heißluftpfanne gebacken werden, wobei auf recht gleichmäßiges Feuer und rechtzeitiges Wenden zu achten ist. Auch kann man die Kuchen in der nur leicht gefetteten Pfanne in den gut durchhitzten Bratofen auf einen Ziegelstein stellen, sodaß der Kuchen durch die Oberhitze sich auch auf der oberen Seite bräunt. Diese Backart ist zu empfehlen, wenn der Bratofen vom Herde aus mitgeheizt wird, also keines besonderen Feuerens bedarf.

Birne, Kochbuch.

9

358. Einfacher Eierkuchen.

175 g Mehl, $\frac{1}{8}$ l Milch, 1 Ei, 1 Kleinigkeit Backpulver, Salz, Zucker.

Ei und Milch wird zunächst gut verklopft, dann das Mehl damit recht glatt gerührt. Die Kuchen werden schön locker und zart, wenn man ungefähr 50 g feines weißes Maismehl zu dem Kriegsmehl mitberwendet. Aus dem Teig bäckt man 4 dünne Kuchen und bestreut sie beim Auftragen mit Zucker oder bestreicht sie mit Obstmus und klappt sie zusammen.

359. Apfeleierkuchen

wird in gleicher Weise bereitet, doch mischt man noch 2 große, ganz feinblättrig geschnittene mürbe Äpfel unter den Teig.

360. Feiner Eierkuchen.

175 g Mehl, 2—3 Eier, $\frac{1}{10}$ l Milch, Salz, Zucker, 10 g Butter.

Das Mehl wird in eine Schüssel gesiebt und dabei eine Kleinigkeit Salz und ein Löffel Zucker beigelegt. Am besten verwendet man eine Mischung von 2 Teilen Kriegsmehl, 1 Teil Kartoffel- oder feinem Maismehl, die Kuchen werden alsdann bedeutend zarter und lockerer. Schnee wird bei dieser Art nicht geschlagen, sondern die ganzen Eier, schaumig gequirlt, zu dem Mehl gegeben, ebenso die zerlassene Butter. Erst nachdem dieser Teig sehr gut vermischt und tüchtig geschlagen ist, verdünnt man ihn mit der Milch und bäckt dann gleich die Kuchen, indem man in die mit ein wenig Fett versehene Pfanne soviel Teig gibt, daß der Boden gerade bedeckt ist, und die Eierkuchen dann auf dem Feuer oder im heißen Ofen bei genügender Oberhitze abbäckt. Sie werden nach dem Backen mit Staubzucker, dem eine kleine Messerspitze Vanillin beigegeben werden kann, bestreut.

361. Pfannkuchen ohne Ei.

225 g Mehl, gut $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Teelöffel Eierfab, 1 gestrichener Teelöffel Backpulver, Salz, Zucker.

Der gut verquirlte Teig wird wie Nr. 358 zu 4 dünnen Kuchen gebacken.

Beide Arten eignen sich auch zum Füllen mit Spinat, ge-
dünnsteten Pilzen und vorgekochter Bratenmasse, indem man für
jeden Tischgenossen 2 solcher Kuchen bäckt und die Füllung finger-
dick dazwischen streicht.

362. Buchweizenplinsen.

250 g Buchweizenmehl, $\frac{1}{2}$ l laue Milch (1 Ei), 15 g Hefe, Salz, Zucker.

Die Hefe wird zunächst zum Aufgehen gestellt, dann der
Teig angemacht und tüchtig geschlagen. Das Ei ist nicht unbedingt
erforderlich. Nachdem der Teig noch etwas aufgegangen ist, bäckt
man recht dünne Plinsen, die man in der Heimat dieser Kuchen,
im Lüneburgischen, meist mit Honig bestrichen verzehrt.

Wenn die Plinsen ohne Fett ausgebacken werden, gibt man
möglichst 25 g zerlassene Butter zum Teig, damit sie nicht trocken
schmecken.

363. Buttermilchplinsen I.

$\frac{1}{4}$ Pfd. feiner Weizengrieß, $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ l Buttermilch, 1 gestrich-
ener Teelöffel doppeltkohlensaures Natron, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel
Zucker.

Aus diesen Zutaten quirlt man einen dickflüssigen Teig, gibt
zuletzt das Natron dazu und bäckt ganz dünne Kuchen aus, die
mit Apfelmus oder Obstmus bestrichen und zusammengeklappt
werden.

364. Buttermilchplinsen II.

300 g Mehl, $\frac{2}{3}$ l Buttermilch, 1 Ei, Salz, Zucker, 1 gestrichener Tee-
löffel Natron.

Aus diesem recht glatt geschlagenen Teig bäckt man in der
Pfanne mehrere kleine Plinsen, die mit dem Schöpflöffel dicht
nebeneinander gesetzt werden, so daß sie nicht viel auseinander-
laufen, sondern mehr in die Höhe aufgehen.

Dazu gedünstetes Obst oder auch Kopfsalat, in letzterem Falle
bleibt der Zucker bei den Plinsen fort.

365. Gefüllter Semmel-Gierkuchen.

2½ Kriegssemmel (von je 100 g), Milch zum Einweichen, Obstmus oder Kompott; zum Teig: ¼ l Milch, 125 g Mehl, 1 Ei, Salz, Zucker.

Die Semmeln werden in Milch aufgeweicht, dann herausgenommen und ausgedrückt. Die zurückbleibende Milch wird durchgeseiht und zum Teig mitverwendet. Milch und Ei wird gut verquirlt, dann das Mehl darin ganz glatt gerührt und Salz und Zucker beigelegt.

In eine ausgefettete Pfanne legt man den Semmelbrei und streicht ihn glatt, darüber irgend ein Obstmus oder eingemachte Kirschen oder auch gut geweichte Dörraprikosen oder -pfirsiche; über das Ganze wird der Gierkuchenteig geschüttet, im heißen Ofen gebacken und, in Tortenscheiben geschnitten, aufgetragen.

366. Gerstenflockenplinsen.

250 g Gerstenflocken, knapp ½ l Milch, 1 Ei, 2 Eßlöffel Kartoffelmehl, 1 guter Teelöffel Backpulver, Salz, Zucker, Vanillin.

Milch und Flocken werden verrührt und 2 bis 3 Stunden hingestellt, bis die Flüssigkeit aufgesogen und eine teigartige Masse entstanden ist, unter die man Ei und Kartoffelmehl sowie Gewürz mischt und dünne Kuchen ausbäckt, die mit Kompott oder nur mit Zucker und Zimt bestreut aufgetragen werden.

367. Gerstenmehlpfannkuchen.

½ Pfd. Gerstenmehl, ½ l Milch, 15 g Hefe, 1 Prise Salz, Zucker.

Zunächst wird von Hefe, Milch und etwas Mehl ein Vorteig angemacht und wenn dieser gegangen ist, mit dem übrigen der Teig eingerührt und gut geschlagen. Nach 1 Stunde Aufgehen werden dünne Plinsen gebacken und warm gegessen.

Haferflockenplinsen wie Nr. 366.

Hafermehlpfannkuchen wie Nr. 367.

368. Heidelbeerkuchen.

Man bereitet einen Eierkuchenteig nach Nr. 358, gießt $\frac{1}{4}$ der Masse in die gefettete Pfanne, läßt es etwas anbacken und belegt dann die Oberfläche dicht mit eingezuckerten, frischen Heidelbeeren, gießt wieder etwas Teig darüber und bäckt den Kuchen alsdann fertig.

369. Kirschpfannkuchen

wird ebenso bereitet wie Heidelbeerpffannkuchen. Die Kirschen, am besten saure, werden vorher entsteint.

370. Maismehlkuchen.

125 g gelbes Maismehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Ei, 50 g Gersten- oder Kriegsmehl, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Prise Salz, Zucker, Zitronenabgeriebenes.

Die Milch wird zum Feuer gesetzt und kochend über das Maismehl geschüttet, das damit schnell und gleichmäßig abgerührt wird. Nach dem Abkühlen kommt Ei, Mehl und Gewürz dazu. Man bäckt von dem Teig kleine, dünne Plinjen — drei in der Pfanne — und bestreut sie mit Zucker.

371. Pflaumenpfannkuchen

wird bereitet wie Heidelbeerpffannkuchen, die Pflaumen werden entsteint und dicht nebeneinander gelegt. Man bäckt zuerst den Pfannkuchen auf gutem Feuer an, damit die Unterseite fest wird und keinen Saft durchläßt, dann aber wird der Kuchen auf mildem Feuer fertig gebacken, damit die Pflaumen gar werden.

372. Quarkkuchen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Quark (Topsen, Weichkäse), 25 g Butter, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierlak, $\frac{1}{2}$ Pfd. gefochte, geriebene Kartoffeln, 35 g Grieß, 35 g Mehl, 35 g geriebene Semmel, einige geriebene Nüsse, Zitronenabgeriebenes, nach Belieben noch 50 g Korinthen, Salz, Zucker.

Den Quark stellt man in einer Schüssel über heißes Wasser und rührt ihn mit Butter, Ei, Eierlak und einer Prise Salz recht

fein und glatt. Dazu kommen die Kartoffeln, der Grieß, Mehl und Semmel und die Gewürze. Aus der gut vermischten Masse formt man ungefähr handtellergroße, nicht zu dünne Klöße und brät sie in der Pfanne goldbraun.

373. Quarkkuchen.

1 Pfd. Quark, 225 g Mehl, 30 g Butter, 30 g Hefe, 1 Ei, 1 Teelöffel Eierfab, Zucker, Zitronenabgeriebenes.

Wie vorstehend beschrieben wird der Quark mit Ei, Ersatz und Butter verrihrt. Dann kommt Mehl und Gewürz hinzu und die mit etwas Mehl und Milch aufgelöste Hefe. Man formt nicht zu große runde oder viereckige Kuchen, läßt sie aufgehen und bäckt sie dann auf gefettetem Blech im Ofen lichtbraun.

Obstsoße oder Früchte dazu.

374. Tomatenpfannkuchen

werden wie einfacher Eierkuchen Nr. 358 oder feiner Nr. 360 gebacken, doch nimmt man statt der Milch die entsprechende Menge mit Wasser verdünntes Tomatenmus und läßt auch den Zucker fort. Die dünnen Kuchen werden zusammengerollt und entweder zu Gemüse Salat oder mit Kopfsalat gegessen. Nach Belieben gibt man einen kleinen Teelöffel recht fein gehackten Schnittlauch oder Petersilie unter den Teig.

E. Aufläufe, Puddings und Strudel.

375. Apfelauflauf.

5—6 Apfel, $\frac{1}{2}$ l Milch, 30 g geriebene Semmel, 50 g Mehl, 1 Ei, Zucker, Vanillin, Fett zum Ausstreichen der Form.

Die Äpfel werden geschält, in Achtel geschnitten und gezuckert; nach Belieben kann man noch einige Rosinen darüber streuen. Alles übrige wird glatt verquirlt, über die in eine gefettete Backform gelegten Apfel geschüttet und in 30—35 Minuten im Ofen überbacken.