

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch-, Brat-, Back-Rezepte zur Verwendung von Palmin

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, 1910

Rezepte für Backwerk.

urn:nbn:de:bsz:31-55161

Rezepte für Backwerk.

Bei allen Backwerken mit Palmin müssen die Teige etwas weicher gearbeitet und immer im heißen Backofen gebacken sein.

Berliner Pfannkuchen (Krapfen) mit Hefe.

1 Kilo Mehl wird in eine Schüssel gegeben, für 3 Pfennig Hefe mit lauwarmen Milch ein Vorteig gemacht, sodann werden 125 Gramm Palmin mit 2 Löffel Wasser leicht gerührt, 36 Gramm Zucker, 2 ganze Eier und 2 Eigelb dazu getan und zu einem leichten Teig verarbeitet; wenn der Teig aufgegangen ist, nimmt man ihn aufs Nudelbrett und wellt ihn 2 Messerrücken dick aus. Alsdann drückt man mit einem Glas runde Teile aus dem Teig, füllt Eingemachtes hinein und drückt einen zweiten Teil fest am Rand darauf. Sind die Pfannkuchen aufgegangen, werden sie in heißem Palmin schwimmend gebacken, hernach warm mit Zucker bestreut.

Besonders empfehlenswert ist zu allen Schmalzbäckereien Palmin, da das Backwerk nicht soviel Fett aufjaugt wie bei Kuhbutter oder Schweineschmalz.

Berliner Pfannkuchen (Krapfen) mit Backpulver.

150 Gramm Palmin lasse man zergehen, aber nicht heiß werden, und füge demselben 100 Gramm Zucker, 2 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ Liter lauwarme Milch und das Abgeriebene einer Zitronenschale zu. Ist diese Masse gut verrührt, so mische man 1 Pfund feines Mehl darunter. In ein weiteres Pfund menge man 2 Päckchen Dr. Deckers

Backpulver und vereinige beide Massen. Durchschnittlich wird 1 Kilo Mehl genügen, um den Teig möglichst dünn ausrollen zu können. Inzwischen erhitzt man Palmin in einer Pfanne, bis ein hineingeworfenes Kartoffelstückchen gelb geworden ist, und backt die aus dem ausgerollten Teig ausgestochenen Pfannkuchen in dem heißen, aber ja nicht überhitzten Palmin, bis sie auf beiden Seiten schön braun geworden sind.

Hefekranz.

200 Gramm Palmin werden mit 4 Eßlöffel voll Wasser und 2 Eigelb tüchtig verrührt. In 1 Kilo Mehlmenge man dann $\frac{1}{4}$ Liter Milch, das verrührte Palmin, 200 Gramm Zucker, eine Prise Salz, 4 ganze Eier (das Weiße zu Schnee geschlagen), etwas Zitrone, 100 Gramm Sulfaninen und 2 Päckchen Dr. Deckers Backpulver oder Trockenhefe. Nachdem der Teig tüchtig geknetet ist, wird er zu einem Kranz geflochten, mit Ei bestrichen und mit langen geschnittenen Mandeln und grobem Zucker bestreut, im heißen Backofen gebacken.

Dampfnudeln.

Man nimmt ein Pfund Mehl, gibt dazu 100 Gramm zerlassenes Palmin, 4 ganze Eier, ein achsel Liter Milch, etwas Salz, 2 Eßlöffel gestoßenen Zucker und für 3 Pfennig Preßhefe. Nachdem alles gut vermischt und eine Viertelstunde tüchtig geschlagen ist, bis sich der Teig von der Schüssel löst, stellt man ihn an einen warmen Ort und läßt ihn 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden gehen. Ist dieses geschehen, nimmt man ihn auf das Backbrett und sticht von der Masse ver-

mitteltst eines kleinen Glases oder Eierbeckers kleine Kuchen aus, die man nochmals eine halbe Stunde gehen läßt. Alsdann zerläßt man in einer eisernen Kasserole mit gut verschließbarem Deckel soviel Palmin, daß der Boden reichlich mit Fett bedeckt ist, gibt ein paar Körner Salz und ein Weinglas voll Wasser dazu, und wenn diese Mischung kocht, setzt man die Dampfnudeln dicht nebeneinander in die Kasserole, deckt rasch den Deckel zu und läßt dieselben 10 Minuten fest zugedeckt backen. Sie müssen alsdann unten schön gelb gebacken sein, und wenn dies beim Aufdecken noch nicht der Fall ist, darf man die Kasserole ja nicht mehr zudecken. Man kann die Dampfnudeln nach Belieben auch statt mit Wasser und Salz, mit Milch und Zucker backen.

Gugelhopsfen.

200 Gramm Palmin werden mit 3 Eßlöffel voll Wasser leicht gerührt, dann werden nach und nach ein Löffel voll Mehl und ein Ei zugefügt, bis ein halbes Kilo Mehl und 7 Eier darin sind, etwa ein achtel Liter Milch, 25 Gramm Zucker und 35 Gramm Hefe, etwas Salz dem Teige zugefügt und ihn dann 2 bis 3 Stunden an einem warmen Orte gehen lassen. Dann wird der Teig in kleine Formen, die bis zur halben Höhe gefüllt werden, bei guter Mittelhitze im Ofen gebacken.

Altdeutscher Napfkuchen.

Man schlägt 9 Eidotter mit 3 Lassen geriebenem Zucker schaumig und gibt die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein und eine halbe Tasse flüssiges Palmin, 4 und

eine halbe Lasse feines Mehl, 60 Gramm süße und einige bittere Mandeln dazu. Wenn der Teig gut verbunden ist, mischt man zuletzt noch 1 Teelöffel Dr. Detkers Backpulver unter denselben, füllt ihn sogleich in gut vorbereitete Förmchen und backt den Kuchen bei guter Mittelhitze.

Weihnachtsstriezel oder Stollen.

Man rührt ein Pfund Palmin mit 8 Löffeln Wasser zu Schaum, gibt dazu ein Pfund geriebenen Zucker, 8 Eidotter und eine Lasse lauwarme Milch. Gleichzeitig verrührt man 4 Pfund Mehl und ein Liter Milch, etwas Salz und ein Glas Kognak zu einem Teig, vermischt denselben mit der Butter und dem Zucker, gibt nach Belieben etwas gestoßenen Zimmt dazu und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft; zuletzt verarbeitet man 150 Gramm in einer Lasse lauwarmen Milch aufgelöste Presshefe mit dem Teig und läßt denselben warm stehen. Wenn der Teig aufgegangen ist, knetet man ihn auf einem Backbrett, nimmt, wenn es nötig ist, noch etwas Mehl dazu. Nachdem der Teig in drei gleiche Portionen geteilt ist, wird jede Portion in der Dicke des kleinen Fingers ausgerollt, mit geschmolzenem Palmin bestrichen und $\frac{2}{3}$ der ganzen Fläche mit einer Füllung von Mohn oder Rosinen bestrichen, sodas ein Drittel der Teigfläche in schräger Richtung unbelegt bleibt. Zuletzt rollt man den Teig von der gefüllten Ecke aus zusammen und schlägt die gegenüberliegende unbedeckte Teigdecke darüber. Nachdem die Striezel mit Butter bestrichen und mit grobgehackten Mandeln und Zucker bestreut sind, backt man sie bei starker Mittelhitze gelbbraun.

Mohnfüllung. Ein Pfund blauer Mohn wird gebrüht, fein gerieben, mit einer kleinen Tasse dicker, süßer Sahne, $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenem Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehackten Mandeln und Zucker und $\frac{1}{4}$ Pfund gereinigten trockenen Sultaninen vermischt.

Rosinenfüllung. Man mischt $\frac{3}{4}$ Pfund geriebenen Zucker, ein Pfund gereinigte Sultaninen, $\frac{3}{4}$ Pfund feingehackte Mandeln, 2 Teelöffel voll feingestossenen Zimt, die abgeriebene Schale einer Zitrone untereinander und streut die Mischung auf den ausgerollten Teig.

Ein Hefeteig für Obstkuchen.

250 Gramm Mehl, eine Tasse Milch, für 5 Pfennig Hefe, die in der Milch aufgelöst ist; 75 Gramm Palmin, 2 ganze Eier, etwas Salz, 2 Eßlöffel gestossenen Zucker werden zu einem glatten Teig verarbeitet, gut geschlagen und an einem warmen Orte ungefähr 2 Stunden gehen lassen. Ist der Teig genügend gegangen, rollt man ihn fein aus, bringt ihn auf ein Blech und belegt ihn nach Belieben mit Obst.

Sandtorte.

250 Gramm Zucker werden mit 4 Eiern schaumig gerührt, dann läßt man 200 Gramm Palmin ziemlich warm werden, tut dies mit etwas Zitronenschale, dem Schnee von 4 Eiern und 250 Gramm feinem Mehl in die Masse, bestreicht eine Form mit Palmin und backt die Masse in guter Hitze.

Gerührter Butterteig. Sehr gut zu allen Obstkuchen.

Zu 2 Kuchen werden 200 Gramm Palmin schaumig gerührt, 125 Gramm Zucker dazugegeben; dann kommen nach und nach 5—6 Eigelb nebst einem halben Kilo Mehl und etwa ein Achtel bis ein Viertel saurem Rahm dazu, je nachdem der Teig noch Feuchtigkeit nötig hat, um ausgewellt werden zu können. Man kann ihn auch bereits einen Tag, ehe man ihn braucht, machen.

Blätterteig (Spanischer Teig).

225 Gramm Mehl, 2 Eigelb, 4 Löffel sauren Rahm, 3 Löffel Wein, etwas Salz werden, nachdem man ungefähr $\frac{1}{3}$ des Mehles zurückgelassen hat, zu einem festen Teig geknetet.

185 Gramm Palmin werden mit 2 Löffel Wasser schaumig gerührt und mit dem zurückgelassenen Drittel des Mehles vermischt. Diese Masse stellt man kühl, damit sie wieder fest, jedoch nicht hart wird. Ist dies der Fall, so rollt man den zuerst gemachten Teig fingerdick aus, legt die Buttermasse darauf und schlägt den Teig von beiden Seiten zu, rollt die Masse vorsichtig aus, schlägt sie wieder doppelt übereinander und verfährt so dreimal. Nach abermaligem Kühlstellen wird dreimal das gleiche Verfahren mit dem Teige ausgeführt. Der Teig kann mehrere Tage, ja selbst 8 Tage lang stehen ehe er verbraucht werden muß; je länger er steht desto besser blättert er sich. Er kann sowohl als Unterlage von Obstkuchen verwandt werden, sowie auch zu Pastetenhäusern oder sonstigem kleinen Backwerk.

Krachkuchen.

180 Gramm Palmin werden mit 2 Löffel Wasser schaumig gerührt, 200 Gramm Zucker, ein Eigelb, 2 Löffel voll Wein und 300 Gramm Mehl zu einem festen Teig verarbeitet. Diesen Teig rollt man sogleich auf einem Blech (von ca. 28×45 Zentimeter) aus und bestreicht den Kuchen mit einem Eigelb. Unterdessen hat man 60 Gramm geschälte Mandeln grob gestoßen, dieselben mit ebensoviel Zucker vermengt. Diese Mischung streut man auf Kuchen. Im Backofen hübsch dunkelgelb gebacken, wird der Kuchen gleich nach dem Herausnehmen in kleine längliche Stücke geschnitten.

Buttergebäck.

125 Gramm Palmin werden mit 125 Gramm Zucker und zwei Eigelb schaumig gerührt, die Schale einer abgeriebenen Zitrone und 30 Gramm geschälte und gestoßene Mandeln dazugefügt und zuletzt noch 250 Gramm Mehl der Masse beigegeben. Den Teig läßt man über Nacht zugedeckt stehen, dann wird er fein ausgewellt, mit kleinen Blechformen ausgestochen und im Backofen schön gelb gebacken.

Windbeutel.

Ein halber Liter Wasser wird zum Kochen gebracht, 200 Gramm Palmin und 250 Gramm feines Mehl hinein gerührt und solange auf dem Feuer gelassen, bis sich die Masse von der Kasserole löst, alsdann, wenn sie erkaltet ist, gibt man 8 Eier, etwas Salz dazu und verrührt den

Leig schön glatt. Man kann die Masse in kleinen Blechformen im Backofen backen, noch besser sind jedoch die Windbeutel, wenn man sie mit Teelöffel ausgestochen in schwimmendem Palmin backt. Alsdann empfiehlt es sich aber, in die Masse nur 100 Gramm Palmin zu geben.

Nürbteig.

160 Gramm Palmin werden mit 3 Löffel Wasser und etwas Salz zu Sahne gerieben, alsdann verarbeitet man damit 2 Eidotter, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker und $\frac{3}{4}$ Pfund Weizenmehl, läßt den Leig an einem kühlen Ort fest aber nicht ganz hart werden, rollt ihn dann in der Dicke eines Fünftelstückes auseinander und schneidet nach Bedürfnis kleine oder große Kuchenbrötchen aus.

Kleine Dauerkuchen.

Die fein abgeschälte Schale einer Zitrone wird mit einer Tasse kaltem Wasser übergossen und bleibt eine Viertelstunde stehen. Zugleich rührt man 400 Gramm flüssiges aber nicht wirklich warmes Palmin mit $1\frac{1}{4}$ Pfund Zucker schaumig, gibt nach und nach 3 Eidotter und 2 ganze Eier, das Zitronenwasser, ein viertel Pfund geriebene Mandeln, und 2 Teelöffel trockenes Salz dazu und knetet die glatt gerührte Masse mit einem Pfund Weizenmehl und einem Pfund Kartoffelmehl zu einem derben Leig, welchen man 2 Stunden in einer kühlen Stube stehen läßt. Nach Ablauf dieser Zeit verarbeitet man ein Weinglas Urak mit dem Leig, teilt denselben in 4 Teile, ebenso teilt man für

10 Pfennig pulverisiertes Hirschhornsalz in 4 Teile. Ein Viertel des Teiges wird dann möglichst rasch mit dem Viertel des Hirschhornsalzes zusammen geknetet, möglichst fein ausgerollt, mit Blechformen Sterne, Herzen oder sonst andere beliebige Figuren ausgestochen, dieselben auf ein mit Palmin bestrichenes Backblech gelegt, mit zerklopftem Ei bestrichen, mit einem Gemisch von gröblich gestoßenen Mandeln, Zucker und Zimt bestreut und schnell bei guter Mittelhitze gebacken. Nach einander werden die übrigen 3 Viertel des Teiges ebenso behandelt. Der Teig muß aber, sobald das Hirschhornsalz darunter geknetet ist, so schnell wie möglich in den Ofen kommen.

Zuckerkränze.

75 Gramm Palmin reibt man mit einem Löffel Wasser zu Sahne. Zugleich schlägt man 4 ganze Eier mit einem halben Pfund Zucker schaumig, vermischt dieselben nach und nach mit dem Palmin, mischt eine halbe Stange mit Zucker gestoßene Vanille und zuletzt ein halbes Pfund Weizenmehl dazu, formt von dem Teig kleine Rollen, welche man zu Kränzen verbindet, etwas flach drückt, in gröblich gestoßenem Zucker umwendet und auf einem mit Fett bestrichenen Blech bräunlich backt.

Braune Pfeffermüße.

Man kocht $\frac{3}{4}$ Pfund weißen Zucker und 1 Pfund besten braunen Zuckersyrup, zieht ihn vom Feuer und rührt ihn mit 150 Gramm flüssigem Palmin so lange, bis die

Mischung soviel abgekühlt ist, daß man die Hand nicht mehr verbrennt. Dann verarbeitet man damit 460 Gramm Weizenmehl, 1 Pfund Roggenmehl, 2 ganze, gut verquirkte Eier, 5 Gramm gestoßene Nelken, 2 Gramm Kardamom und 3 Eßlöffel Rosenwasser nebst $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz zu einem derben Teig und stellt denselben verdeckt an einen mäßig warmen Ort. Nach 6 bis 7 Tagen formt man aus dem Teig fingerdicke Rollen, schneidet dieselben in kleine Stücke und dreht aus letzteren kleine Kugeln, welche man auf einem mit Wachs oder Fett bestrichenen Blech bei mäßiger Hitze backt.

Kleine Honigkuchen.

Man läßt 2 Pfund dunkeln Honig mit 180 Gramm Palmin 10 Minuten kochen, zieht ihn dann vom Feuer und rührt 1 Pfund Weizenmehl und 1 Pfund Roggenmehl, welches man vorher gut miteinander vermischt hat, 200 Gramm gewaschene, mit der Schale grob gehackte Mandeln und die abgeriebene Schale einer Zitrone hinzu, läßt die Masse etwas abkühlen, mischt 30 Gramm in etwas lauwarmem Wasser aufgelöste Pottasche unter den Teig und stellt denselben in eine warme Stube. Nach 24 Stunden rollt man den Teig etwa fingerdick aus, schneidet ihn mit einem Kuchenrädchen in viereckige Stücke, drückt in jede Ecke eine geschälte gespaltene Mandel und in die Mitte ein Stückchen Zitronat, bestreicht die Honigkuchen schnell mittelst eines Pinsels mit kaltem Wasser und backt sie bei Mittelhitze.