

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Besser kochen mit PALMIN**

**H. Schlinck & Cie. <Hamburg>**

**Hamburg, [1930?]**

Kuchen.

**urn:nbn:de:bsz:31-55686**

# KUCHEN

Um Palmin schaumig zu rühren, reiben Sie es am besten vorher auf dem Reibeisen in Flocken oder vermischen es mit einem Löffel kochenden Wassers. In schwimmendem Palmin zu backen, erfordert keinen besonderen Fettverbrauch, denn das Backwerk saugt nicht viel auf, wenn Sie Palmin sehr stark erhitzen. Außerdem können Sie das gebrauchte Palmin nachher restlos zu anderen Speisen verwenden.

**Windbeutel.** 140 g Palmin,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 300 g Weizenmehl, Saft und Schale einer Zitrone, 2 bis 3 Eßlöffel Vanillezucker, drei bis 4 Eier, Palmin zum Ausbacken, Puder- oder Zimtzucker. Die Milch setzt man mit dem Palmin zum Kochen auf, rührt, wenn diese „hochkommt“, das Mehl auf einmal hinein und bäckt den Teig unter ständigem Rühren im Topf ab, bis er sich von den Wänden löst. Etwas ausgekühlt, rührt man die Eier sowie zuletzt den steifen Eischnee darunter, sticht mit 1 Teelöffel runde Bällchen in das siedende Palmin und bäckt die Windbeutel lichtbraun. Die Windbeutel werden an einer Seite aufgeschnitten und mit Schlagsahne gefüllt.

**Quarkkugeln** (warm oder kalt vorzügl.).  $\frac{1}{2}$  Pfund frischen, trockenen Quark, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz, das Abgeriebene und Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 geriebene bittere Mandel, 40 g Palmin, 1 Tasse gekochte, geriebene Kartoffeln, 3—4 Eßlöffel Grieß, Palmin zum Ausbacken, Puder- oder Vanillezucker zum Bestreuen. Das Palmin rührt man

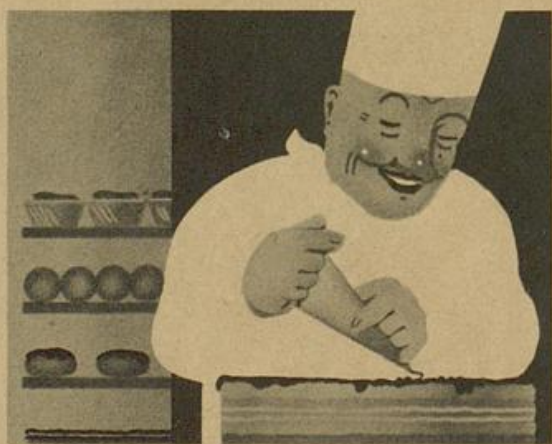
mit dem Zucker und Ei schaumig und fügt alle übrigen Zutaten bei, die man zu festem Teig verknetet. Aus dem fertigen Teig formt man kleine Kugeln, die man in siedendem Palmin goldbraun bäckt. Noch warm wälzt man sie in Vanillezucker oder bestreut sie mit Puderzucker.

**Aprikosenkuchen.** 250 Gramm Mehl, 100 Gramm Palmin, 90 Gramm Zucker, etwas Vanillezucker, wenig Salz, 1 Ei, geriebene Schale einer Zitrone, 2—3 Löffel Milch oder Wasser. Das gesiebte Mehl und das Palmin werden zusammen gerieben und mit Zucker und den anderen Zutaten zu einem ziemlich festen Teig verarbeitet, den man vor Gebrauch  $\frac{1}{2}$  Stunde ruhen läßt. 750 Gramm Aprikosen, 60 Gramm Zucker, geriebene Mandeln oder Biskuits. Die Aprikosen werden halbiert, ausgesteint, der ausgewallte Teig auf ein eingefettetes Kuchenblech gelegt, mit den geriebenen Mandeln bestreut und die Aprikosen darauf gelegt. Der Kuchen wird im mittelheißen Ofen ungefähr 30 Minuten gebacken. Vor dem Servieren mit Zucker bestreuen.

(Pfirsichkuchen dasselbe, nur werden die Pfirsiche geschält.)

## **Gebackene Marmeladenrollen.**

$\frac{1}{2}$  Pfund Erdbeer-, Himbeer- oder Hagebuttenmarmelade, knapp 1 Pfund Weizenmehl, 2—3 Eigelb (das Weiße zu Schnee),  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, das Abgeriebene einer Zitrone oder 1—2 geriebene bittere Mandeln, 1 Eßlöffel zerlassenes Palmin, Palmin zum Ausbacken, Puderzucker. Alle Zutaten werden zu einem knetbaren Teig verarbeitet, den man auf bemehltem Brett ausmangelt, um daraus kleine, fingerlange Würstchen zu for-



men, die man in siedendem Palmin lichtbraun bäckt. Noch warm mit Puderzucker bestreuen.

**Wespennester.** 120 Gramm Palmin rührt man mit 3 Eigelb, 1 Ei und Zitronensaft ab, gibt 20 Gramm Hefe, etwa 500 Gramm Mehl und so viel Sahne dazu, als das Mehl erfordert und schlägt den Teig sehr gut ab, bis er sich vom Löffel löst. Dann treibt man den Teig aus und bestreut die mit Palmin bestrichenen Teigflecken mit Rosinen, Weinbeeren und Mandeln, rollt sie zusammen, streicht sie mit Palmin und bäckt sie in der Bratpfanne.

**Gefüllter Kuchen mit geriebenen Äpfeln.** 65 g Palmin rührt man mit 150 g Zucker, einer Prise Salz und etwas abgeriebener Zitronenschale schaumig, gibt 3 Eigelb, 250 g Mehl, das mit einem halben Paket Backpulver gemischt wurde, 3 Löffel Sahne, süße oder saure, dazu, und schlägt den Teig eine Weile kräftig, bevor man den steifen Schnee von den drei Eiweiß durchzieht. Man füllt die halbe Masse in eine Springform, bäckt den Tortenboden gar und dann in gleicher Weise die zweite Hälfte des Teiges. Wenn die Kuchenböden abgekühlt sind, bestreicht man den einen mit roh geriebener Apfelmasse. Zu ihr gebraucht man acht geschälte, mittelgroße Äpfel, die man auf dem Glasreibeisen reibt. An die geriebenen Äpfel rührt man 80 g Zucker, den Saft einer Zitrone und so viel Punschextrakt (oder alkoholfreie Essenz) — etwa ein bis zwei Eßlöffel voll — oder Rum, daß die Apfelmasse breiartig wird und sich aufstreichen läßt. Man legt den zweiten Kuchenboden darüber, bestreicht ihn mit einfacher Zuckerglasur und schiebt den Kuchen kurze Zeit in den gelind warmen Ofen, damit der Guß trocknet.

**Wiener Reis-Schnitten.**  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 45 g Palmin, 2 Eßlöffel Zucker, Saft und Schale einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz, 200 g Reis, 1 Eigelb, Palmin zum Backen, Vanille- oder Zimtzucker. In der mit Salz, Zucker und Palmin aufs Feuer gesetzten Milch läßt man den Reis dick aufquellen, den man in fingerdicker Schicht auf flache, eingefettete

Porzellanteller oder -platten streicht. Erkalte schneidet man von dem Reis fingerlange, schräge Schnitten, die man in Ei und geriebener Semmel gewendet, in heißem Palmin lichtbraun bäckt. Noch warm mit Zimtzucker bestreuen und mit einer Fruchtsauce als Nachtisch reichen.

Schnell zu bereitende, sehr gute

**Berliner Pfannkuchen.** Man löst 30 g gute, frische Eierhefe in lauwarmer Milch breiig auf. 100 g Palmin rührt man schaumig, gibt unter Rühren  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 2 Eier, eine kleine Prise Salz und etwas geriebene Zitrone daran und verarbeitet das Ganze mit Mehl zu einem geschmeidigen Teig. Dann sticht man mit einem Glas runde, etwa einen halben Finger dicke Formen daraus. Die Hälfte von ihnen belegt man genau in der Mitte mit irgendeiner Fruchtfüllung und deckt sie mit den anderen Formen zu. Nachdem man die Ränder gut zusammengedrückt hat, setzt man die Pfannkuchen zum Aufgehen an einen warmen Platz und bäckt sie dann auf nicht zu starkem Feuer in Palmin.

**Waffeln** (besonders beliebtes Kaffeegebäck). 2 Eier, 2 Teelöffel Zucker, etwas Vanillezucker, eine Prise Salz,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, ca.  $\frac{1}{8}$  Pfd. griffiges Mehl. Die Eier leicht mit Zucker und Salz geschlagen, werden mit Milch, Mehl sowie einer Messerspitze Vanillezucker zu einer flüssigen, glatten Masse verrührt, die dem Eierkuchenteig in Bezug auf Flüssigkeit ähnlich ist. In dieser Zeit läßt man in einem Topf  $\frac{1}{2}$  Pfd. bis 1 Pfd. Palmin langsam zergehen, kann auch bei dieser Gelegenheit schon das Waffeleisen in das Fett legen, um zu erreichen, daß



die Erwärmung des Waffeleisens gleichzeitig mit dem Zergehen des Palmis verbunden wird. Das flüssig gewordene Fett darf nicht brodeln, d. h. nicht zu stark erhitzt werden. Beim Füllen des Waffeleisens mit dem Waffelteig muß darauf geachtet werden, daß der Teig nicht über den Rand des Waffeleisens hinausgeht. Eventuell ist der überstehende Teig mit einem Messer abzustreichen.

Hierauf tauche man die gefüllte Waffelform wiederum in das heiße, flüssige Palmin und lasse sie solange darin, bis die Waffel leicht angebräunt ist. (Etwa 20 bis 25 Sek.) Wenn man mit einem Messer leicht nachhilft, löst sich die Waffel schon kurz nachdem sie in das Palmin getaucht wurde von dem Eisen. Beim Herausnehmen der Waffel aus dem flüssigen Palmin achte man darauf, daß das Palmin genügend von der Waffel abtropft. Die fertigen Waffeln bestreue man mit Puderzucker. Den verbleibenden Rest des Palminfettes kann man beim Zubereiten der Speisen, zum Backen von anderen Kuchen oder zum Braten oder Kochen weiter verwenden.

**Dorotheentorte.** 175 Gramm Palmin, 175 Gramm Zucker, 175 Gramm Mehl, 5 Eier,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Backpulver,  $\frac{1}{2}$  Pfund Sukkade, eventuell etwas Arrak oder Rum. Palmin mit dem Messer in Flocken schaben oder auf dem Reibeisen reiben, dann mit Zucker und Eigelb mischen, etwas Salz, den Vanillezucker und das gesiebte Mehl hinzugeben, mit Arrak und Backpulver vermischen. Den Schnee vorsichtig einrühren. Guß aufschütten und Sukkade in Würfeln darauf. Schokoladeguß: 200 Gramm Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Kakao, 1 Eßlöffel Palmin, 1 Eßlöffel Rum, 1 Eiweiß. Puderzucker sieben, mit Kakao und Eiweiß mischen, dann das zerlassene Palmin und Rum hinzugeben.

**Schwedische Weihnachtstorte.** 100 g feines Weizenmehl, 80 g Kartoffelmehl, 250 g süße, 20 g bittere Mandeln, der Saft von drei Apfelsinen, 250 g Zucker, 6 Eigelb, der Schnee der Eier, 125 g Palmin und Schale und Saft einer Zitrone. Zum Vorbereiten der Form 65 g Rama im Blauband Margarine, 65 g grob gewiegte Mandeln, 2 Eßlöffel geriebener Zwieback. Zum Garnieren der Torte

2 Eiweiß, 65 g Puderzucker, 250 g eingemachte Früchte, gut abgetropft und möglichst bunt gemischt. Den gut gemischten Zutaten fügt man zuletzt das Mehl unter, bäckt die Torte eine Stunde bei mäßiger Hitze und glasiert und belegt sie erst nach völligem Erkalten.

**Einfacher, guter Weihnachtsstollen.** 1000 g Mehl, 150 g Zucker,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillin, 1 Likörgläschen Rum, 1 Teelöffel Salz, für 10 Pf. Muskatblüte, die Schale einer halben Zitrone, 125 g Korinthen, 125 g große Rosinen, 250 g Palmin, 1 Eßlöffel heißes Wasser, 50 g Hefe,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch. Zum Bestreichen 100 g Rama-Margarine. Zum Bestreuen 100 g Zucker, mit der zweiten Hälfte des Vanillin gemischt. Nachdem das Hefestück, wie üblich, gemacht ist, mengt man den Teig recht fest, formt Stollen, läßt sie aufgehen, überstreicht sie leicht mit Rama-Margarine, bäckt sie dunkelbraun und überstreicht und überstreut namentlich den Einschnitt recht gut.

**Oster-Kräpfli.** 100 g Rama im Blauband Margarine, 60 g Zucker und 1—2 Eier verrührt man schaumig, fügt 2 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Likörgläschen Rum, das Abgeriebene einer halben Zitrone, 1 Eßlöffel Vanillezucker bei, worauf man 250 g Mehl und soviel Milch (auch aufgelöste Büchsen- oder Trockenmilch) dazu gibt und verknetet, daß es einen festen Teig ergibt. Darauf wird der Teig  $\frac{1}{2}$  cm dick ausgerollt, und man sticht entweder mit einem Wein- oder Wasserglas runde Krapfen aus oder schneidet mit dem Kuchenrädchen kleine viereckige Stücke aus, die man in siedendem Palmin schnell goldbraun bäckt und, abgetropft, mit Puderzucker übersiebt.

**Osterkuchen mit Mandeln.** 1 Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 40 g Hefe, 50 g Zucker,  $\frac{1}{4}$  Pfund Palmin zum Hefeteig. Zum Bestreichen 250 g Rama im Blauband Margarine, 100 g Grobzucker,  $\frac{1}{2}$  Pfund feingewiegte süße Mandeln. Von den Zutaten bereitet man einen geschmeidigen Hefeteig, den man gut „gegangen“ auf eingefettetem Blech ausmangelt und, mit Rand versehen, mit der zerlassenen Rama gleichmäßig bestreicht und schön lichtbraun bäckt.