

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die gute Palmin Küche

H. Schlinck & Cie. <Hamburg>

Hamburg, [1925?]

Hefegebäck

urn:nbn:de:bsz:31-55704



Einfacher Kastenbrot. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch löst man 40 Gramm Hefe restlos auf und verrührt darin 125 Gramm Weizenmehl. Diesen Vorteig bedeckt man mit einem sauberen Tuch und läßt ihn in warmem Raum genügend aufgehen. Ist dieses geschehen, dann verknetet man den Teig mit 2 ganzen Eiern, 1 Prise Salz, 175 Gramm Zucker, 400 Gramm Weizenmehl; geriebener Zitronenschale und 200 Gramm geschmolzenem „Palmin“. Nachdem alle Zutaten innig miteinander verbunden sind, werden noch 2 Eßlöffel gereinigte Korinthen und Sultaninen hinzugefügt. — Der Teig muß tüchtig geknetet werden und wird dann in eine gefettete Kastenform gelegt. Nachdem er genügend gegart hat, wird der Kuchen etwa 45 Minuten in mäßiger Hitze gebacken.

Abgerührter Hefetopf Kuchen. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch werden 40 Gramm frische Hefe aufgelöst und damit 125 Gramm Weizenmehl verrührt. Der Vorteig wird mit einem sauberen Tuch bedeckt und zum Garen in einen warmen Raum gestellt. Sobald der Teig genügend aufgegangen ist, rührt man in einem Rührnapf 150 Gramm geschmolzenes „Palmin“ und 125 Gramm Margarine

„Rama im Blaiband“ sahnig und fügt dann 3 ganze Eier und 200 Gramm Zucker hinzu. Als Gewürze werden das Abgeriebene einer Zitrone, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel gehackte süße Mandeln und eine Messerspitze gestoßener Kardamom verwendet. Zu der schaumigen Masse gibt man den aufgegangenen Vorteig und 375 Gramm Weizenmehl. Der Teig muß mit dem Rührlöffel noch tüchtig geschlagen werden und wird dann in eine gefettete Topfkuchenform gefüllt. Nachdem der Teig genügend aufgegangen ist, bäckt man den Kuchen in mäßiger Hitze etwa 45 Minuten.

Weinbeerkrantz. In $\frac{1}{4}$ Liter lauwarmer Milch werden 35 Gramm Hefe aufgelöst und darin 125 Gramm Weizenmehl verrührt. Nachdem dieser Vorteig genügend aufgegangen ist, verknetet man 2 Eier, eine Prise Salz, 125 Gramm Zucker, 1 Eßlöffel Süßstofflösung, geriebene Zitronenschale, 200 Gramm geschmolzenes „Palmin“ und 425 Gramm Weizenmehl. Nachdem der Teig tüchtig geknetet wurde, rollt man ihn fingerdick aus, bestreicht ihn mit Margarine „Rama im Blaiband“ und streut recht dicht gewaschene Sultaninen und gewiegte Mandeln darauf. Nun rollt man den Teig auf und dreht die Rolle um sich. Sie wird auf einem gefetteten Blech zu einem Kranz geschlungen und mit Milchei bestrichen. Sobald der Teig gut aufgegangen ist, wird der Kranz gebacken und noch heiß mit Zuckerglasur bestrichen.

Pflaumenkuchen. Es wird ein Hefeteig nach vorstehender Vorschrift vorbereitet und kleinfingerdick ausgerollt. Man bringt ihn auf eine gefettete Backplatte, belegt ihn recht dicht mit entsteinten Herbstpflaumen und streut ein Gemisch von Zucker und einer Prise Zimt darüber. Nachdem der Teig genügend aufgegangen ist, wird der Kuchen gebacken.