

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für den Junker + Ruh-Gasherd**

**Junker & Ruh AG <Karlsruhe>**

**Karlsruhe, [ca. 1956]**

**urn:nbn:de:bsz:31-56671**

# KOCHBUCH



F U R D E N

**JUNKER+RUH**

G A S H E R D

56 A

2717



56 A 2717

1956 P 1130

56 A 2717

# KOCHBUCH

FÜR DEN JUNKER+RUH-GASHERD

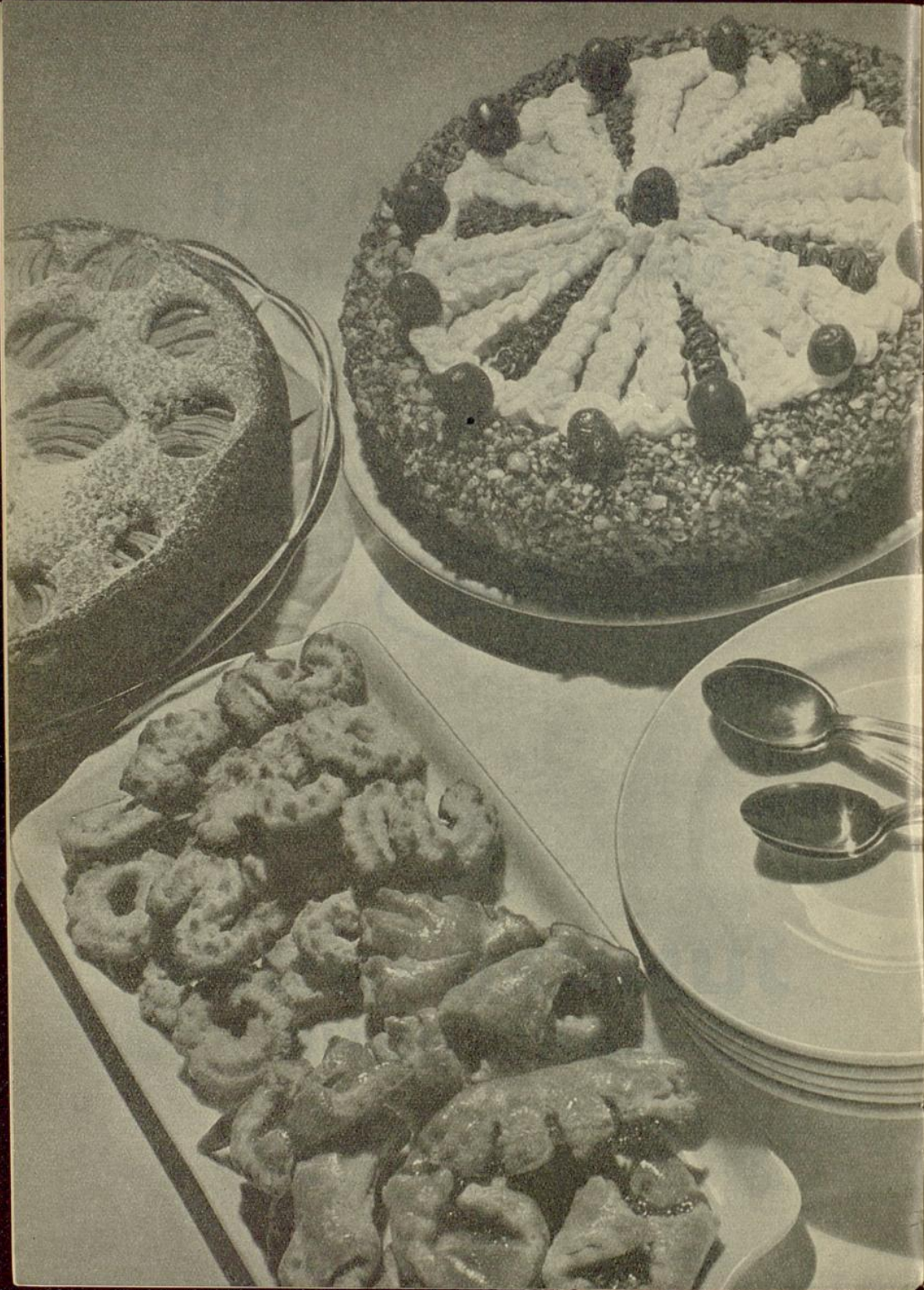


# JUNKER+RUH <sup>A</sup>G

## KARLSRUHE

[1956]

Zg



## Liebe Hausfrau!

Mit dem neuen Junker & Ruh-Gas-Herd haben Sie Ihre Küche nicht nur um ein Schmuckstück bereichert, Sie haben sich darüber hinaus Werte geschaffen, die sich vielleicht erst im Laufe der Zeit klar erkennen lassen.

Lebensfreude will Ihnen dieses Gerät vermitteln,  
Freude, bedingt durch seine leichte Handhabung,  
Freude, ausgelöst durch seine außerordentliche Wirtschaftlichkeit,

Freude, hinsichtlich seiner bequemen Instandhaltung und Reinigungsmöglichkeit,

Freude darüber, daß seine Zuverlässigkeit Ihnen jede Wartung und gar manche Sorge um das leibliche Wohl Ihrer Familie abnimmt.

Für Sie bringt es Zeitgewinn, ein Umstand, der bei dem täglich zu bewältigenden Arbeitspensum nicht ohne Beachtung bleiben darf.

Diese Fähigkeiten Ihres neuen Junker & Ruh-Gas-Herdes zu erkennen, dafür soll Ihnen dieses Büchlein die nötigen Hinweise bringen und Richtschnur sein. Es zeigt Ihnen den Weg zur Ausnutzung aller Möglichkeiten, wodurch Ihnen das Gerät zum Freund und Helfer wird, zum Freudenspender in Ihrer Familie.

Mit vielen guten Wünschen

**JUNKER+RUH**

*Lehr- u. Versuchsbüchle*

## DAS BRATEN

### Das „Grill“-Braten auf der „Grill“-Bratschüssel



#### Allgemeines:

Einen Braten von 2 Pfund und darüber bereitet man am saftigsten als „Grill-Braten“ im Junker & Ruh-Gasbratofen zu.

Beim Einkauf ist abgehangenes Fleisch vorzuziehen. Es wird gewaschen, gut abgetrocknet, denn Feuchtigkeit erschwert die Bräunung. Sehnen und Knochen werden entfernt und die etwa vorhandene Fettschicht eingekerbt, damit das Fleisch beim Braten gleichmäßig aufgehen kann.

Erst unmittelbar vor dem Einschieben wird das so vorbereitete Fleisch gesalzen und gewürzt und mit der gut aussehenden Seite nach unten auf den Grillrost gelegt.

#### Soßenzutaten:

Um auch eine kräftig schmeckende Soße zu erhalten, werden die ausgeschnittenen Sehnen und Knochen zusammen mit feingeschnittenen Zwiebeln und Suppengrün auf den Boden der Bratschüssel verteilt. Dann schiebt man den Braten auf dem Rost ohne Wasser- oder Fettzugabe in den nicht vorgeheizten Bratofen ein. Nachdem die Sägefischbrenner vorschriftsmäßig auf Back-Stellung —  — angezündet sind, werden sie jetzt sofort auf  geschwenkt. Der Braten wird hoch eingeschoben, doch so, daß das Fleisch selbst beim Aufgehen die Seitenroste des Bratofens nicht überragt. Erst wird die eine Seite gebräunt, mit Hilfe von 2 Löffeln gewendet und dann auch die andere Seite gebräunt. — Inzwischen sind die Soßenzutaten in der Grillschüssel mit angeröstet.

Nach dem Anbräunen bei Vollflamme wird die zur Soßenbildung nötige Flüssigkeitsmenge über den Braten gegossen, und sofern das Fleisch bis zu diesem Zeitpunkt noch nicht durchgebraten ist, wird es, nachdem die Flamme jetzt auf  $\frac{1}{2}$  groß eingestellt wird, langsam durchgegart.

Auf fettarme Braten, wie Kalbs- und Lendenbraten, legt man nach dem Ubergießen mit Wasser dünne Speckscheiben. Der Braten und die Soße erhalten dann den Speckgeschmack; andernfalls kann der Braten auch mit etwas flüssiger Butter bepinselt werden (Spicken ist nicht zu empfehlen!). Wünscht man die Soße mit saurer Sahne, so kann sie ebenfalls jetzt in die Bratschüssel gegeben werden.

Nach Beendigung der Bratzeit wird der Soßengrund unter Hinzufügung von 2 Eßlöffeln Mehl noch einmal extra aufgekocht, durchpassiert und abgeschmeckt.





**Bratzeit:**

**Für je 1 cm Fleischhöhe (ohne Knochen) rechnet man etwa 10 Minuten Garzeit.**


Ist also der Braten etwa 5 cm hoch, so wird er in 50 Minuten durchgegart sein. — Man vergewissert sich jedoch noch einmal davon mit Hilfe der sogenannten „Löffeldruckprobe“. Gibt das Fleisch dem Druck des Löffels nicht mehr nach, so ist es gar. Ist es hingegen noch schwammig, so ist es noch nicht ganz durchgebraten. — Es empfiehlt sich, den Braten nach Fertigstellung vor dem Anschneiden noch 5 Minuten ruhen zu lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig verteilen kann.

Der so zubereitete „Grillbraten“ ist knusprig und herrlich saftig. Da sich bei der „Grillhitze“ durch die Gerinnung der im Fleisch enthaltenen Eiweißstoffe an der Oberfläche sofort eine Schutzkruste bildet, bleibt der Saft im Innern erhalten, und das Fleisch gart nach dem Anbräunen gleichmäßig von außen nach innen durch.

**Die Zubereitung des Fleisches in der evtl. bereits vorhandenen Bratpfanne oder im Schmortopf:**

Die Vorbereitungen sind die gleichen wie oben angeführt, nur daß das Fleisch und die Soßenzutaten in dasselbe Gefäß kommen. Bei fettarmen Braten empfiehlt sich etwas Fettbeigabe.

Die Bratpfanne oder der Schmortopf werden ohne Deckel auf dem Traggitter auf die 1. oder 2. Schiene von unten in den unvorgeheizten Bratofen eingeschoben, nachdem die Brenner wie oben vorgeschrieben entzündet wurden.

Dann sofort auf Brat-Stellung  umschwenken.

**Flammeneinstellung:**

Große Flamme: Den Braten in etwa 35—40 Minuten beiderseits bräunen lassen.

Dann  $\frac{1}{2}$  große Flamme Zum endgültigen Durchgaren wird also die Flamme etwas kleiner gestellt. Etwas Mehl wird zum Anbräunen mit über das Suppengrün und die Knochen gestreut, das zur Soße benötigte Wasser zugefügt und alles fertig gegart.

**Bratzeit:**

Für Braten von etwa 1—1½ kg rechnet man ca. 60—70 Minuten Garzeit.

## Die Zubereitung von Geflügel




### Allgemeine Hinweise:

Das Geflügel wird nach dem Rupfen und Sengen mit einem Tuch gut abgerieben. Auf der Brustseite macht man unten und oben einen kleinen Einschnitt und löst vorsichtig das Eingeweide im ganzen heraus. Herz, Magen, Flügel, Hals und Kopf finden bei der Zubereitung von Geflügel-Klein Verwendung. Es wird zum Schluß nochmals gewaschen, innen mit Salz eingerieben, beliebig gefüllt und zugenäht.

Bei gebratenem Geflügel ist es empfehlenswert, um eine krosse Kruste zu bekommen, nach dem Bratprozeß das Bratgut mit einer schwachen Salzwasserlösung oder mit Bier zu bepinseln.

### Flammenstellung:

Das Geflügel wird in die Mitte des Bratofens eingeschoben und mit optisch  $\frac{1}{2}$  großer Flamme  (Bratstellung) eine allmähliche Bräunung erzielt. Geschmacklich sehr angenehm erweist sich bei magerem Geflügel zeitweises Bepinseln mit Fett. Dann wird das Geflügel mit Hilfe von 2 Löffeln auf die andere Seite gedreht und diese ebenfalls gebräunt.

### Bratzeit:

Für eine Poularde von 1—1 $\frac{1}{2}$  kg rechnet man etwa 60 Minuten Bratzeit.  
Für zwei Poularden von je 1—1 $\frac{1}{2}$  kg rechnet man etwa 60—75 Minuten Bratzeit.

Für eine Gans 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden.



### Gänsebraten:

1 Gans, Salz, Beifuß, Füllung nach Belieben.

Die vorbereitete, innen mit Salz ausgeriebene Gans wird gefüllt oder ungefüllt mit der Brustseite auf den Rost der Grillpfanne gelegt, die man entsprechend ihrer Größe nach der Mitte zu schiebt. Bei  $\frac{1}{2}$  Flamme (Bratstellung) wird zunächst eine Seite gebräunt. Dabei schmilzt das Fett aus. Man muß darauf achten, daß es weiß bleibt. Dann wird es abgeschöpft, die Gans gewendet und die zweite Seite gebräunt. Während des Bratens sticht man die Gans einige Male, damit das Fett auslaufen kann. Nach vollzogener Bräunung übergießt man sie mit heißem Wasser. Der Bratprozeß dauert ca. 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden. Zum Schluß wird sie wiederholt mit Salzwasser oder Bier bepinselt, damit die Kruste knusprig wird. Sie wird sofort aus dem Ofen genommen, um die Haut nicht wieder weich werden zu lassen. Der Inhalt der Grillpfanne wird nach Belieben noch mit etwas Mehl gedickt.

### Brathühner auf der Grillpfanne:

Die Brathühner werden wie üblich vorbereitet, innen gesalzen,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Butter und etwas Petersilie hineingesteckt. Man bepinselt den Rost der Grillpfanne, wie auch die Hühner mit Butter und, falls man Speckgeschmack liebt, legt man noch einige Speckstreifen darauf. Mit der Brustseite nach unten werden die Hühner auf den Grillrost gelegt und die Bratschüssel in die Mitte des Ofens eingeschoben. Bei „Bratstellung“ und  $\frac{1}{2}$  großer Flamme werden sie erst von der einen, dann von der anderen Seite gebräunt. Es ist empfehlenswert, sie von Zeit zu Zeit mit flüssiger Butter zu bepinseln, die leicht gesalzen wird. Nach vollzogener Bräunung wird das Geflügel mit Wasser begossen und fertig gebraten. Für zwei Hühner von je 1—2 kg rechnet man mit einer Bratzeit von ca. 60—75 Minuten. Der Soße kann man nach Belieben saure Sahne hinzufügen.



## Die Zubereitung von Fisch


Der Junker & Ruh-Bratofen dient aber nicht nur zur Herstellung erstklassiger Braten und leckeren Geflügels, er ermöglicht auch die Zubereitung außerordentlich schmackhafter und ansehnlicher Fischgerichte.

### Allgemeine Hinweise für Dünstfisch:

Der gesäuberte Fisch wird mit Salz eingerieben und zur Festigung des Fischfleisches mit verdünntem Essig oder mit Zitronensaft beträufelt und auf eine leicht eingefettete Porzellanplatte gelegt und dann mit Tomaten-, Speck- oder Zitronenscheiben, mit Zwiebelringen oder anderem garniert.

### Flammenstellung:

Nach entsprechendem Entzünden der Brenner wird das Traggitter mit der Platte oder die Bratschüssel mit dem Fisch in die Mitte des unvorgeheizten Brautraumes eingeschoben.

Flamme:  $\frac{1}{2}$  groß in Backstellung (waagrecht) 


### Garzeit:

Sie beträgt je nach Dicke des Fisches 30—40 Minuten. Der Fisch ist gar, sobald sich am Rückgrat das Fleisch löst. — Zu diesem „Fisch im eigenen Saft“ mundet vorzüglich Petersilien-, Senf- oder gemischte Kräutersoße.

### Gegrillter Fisch:

Ein Schellfisch von  $1\frac{1}{2}$  kg (Schwanzstück), 1 Zitrone, Senf, Speckstreifen, 1—2 Eßlöffel geriebener Käse, Butterflocken, Zwiebelringe, Tomatenscheiben, Petersilie — saure Milch, Sahne oder Buttermilch, oder auch etwas Weißwein, Mehl zum Andicken.

Der geschuppte, innen und außen gereinigte Fisch wird abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit Zitrone beträufelt und auf den mit Fett bepinselten Rost der Grillpfanne gesetzt. Danach wird er mit Senf bestrichen, mit Speckstreifen belegt und mit dem geriebenen Käse bestreut.

Man gibt Butterflocken und Tomatenscheiben darauf und schiebt auf der 2. Einschiebeleiste von unten bei  $\frac{1}{2}$  großer Flamme und Bratstellung  (senkrecht) ein. Nach 30 Minuten begießen. Den Inhalt der Grillpfanne gut abschmecken und mit dem Fisch zu Tisch geben.

### **Heringsröllchen:**

Zutaten: 1—1,5 kg frische grüne Heringsfilets, Zitronen- oder Essigwasser, Salz, Senf, ca.  $\frac{1}{2}$  Liter sehr dicke Tomatensoße.

Zubereitung: Die Filets dünn mit Senf bestreichen, aufrollen und senkrecht in eine ausgefettete Auflaufform stellen, mit der dicken Tomatensoße übergießen, mit geriebenem Käse bestreuen, mit einem Deckel verschließen und im Backofen mit „Backstellung“  garen.

2. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — ca. 30—40 Minuten Garzeit.

## **DAS BACKEN**

Die „schwenkbaren Sägefischbrenner“ in Verbindung mit der sonstigen Backofenkonstruktion sind die wichtigste technische Voraussetzung für die gleichmäßige Wärmeverteilung und deren wirtschaftliche Ausnutzung.

Diesen technischen Voraussetzungen gesellt sich die erprobte Backpraxis zu, so daß unter Beachtung der Hinweise das Gelingen einer jeden Gebäckart im Junker & Ruh-Backofen eine Selbstverständlichkeit ist.

### **Allgemeines:**

Wichtig für ein gutes Backergebnis sind folgende Hinweise:

1. Vor dem Verarbeiten des gewünschten Rezeptes die vorangestellte allgemeine Erklärung der betreffenden Teigart genau durchlesen.
2. Alle Zutaten entsprechend den ausprobierten Rezepten genau abwiegen.
3. Die Kuchenformen und -bleche pfleglich behandeln; jeweils nach Gebrauch sauber abwaschen und vor Gebrauch gleichmäßig mit zerlassenem Fett auspinseln. — Es empfiehlt sich, von Zeit zu Zeit die Formen mit zerlassenem Bienenwachs mit Hilfe eines Tuches gleichmäßig mit einer Grundfettschicht zu versehen und dann von Fall zu Fall — wie oben angeführt — mit Fett einzupinseln, damit sich das fertige Gebäck gut löst.
4. Die Backzeit versteht sich in den Rezepten ohne Vorheizen. Es muß darauf hingewiesen werden, daß durch die örtlich unterschiedlichen Gasverhältnisse eine Verringerung bzw. Verlängerung der angegebenen Backzeiten möglich sein kann.

Das selbständige, verlässliche Arbeiten des Backofens macht jedoch ein Prüfen des Gebäcks vor Ablauf von  $\frac{2}{3}$  der Backzeit überflüssig.

5. 2 Bleche mit Kleingebäck gleichzeitig abzubacken, ist nicht empfehlenswert und bedeutet weder Geld- noch Zeitersparnis, da die Bleche sich gegenseitig die Ober- bzw. die Unterhitze fortnehmen und nach der halben Backzeit ausgetauscht werden müßten.
6. a) Fertig gebackene, fetthaltige Kuchen noch etwa 5 Minuten, nach Ausdrehen der Flammen, im Ofen ruhen lassen und dann erst auf ein Kuchengitter stürzen.  
b) Fertig gebackene, fettarme Kuchen (z. B. Biskuit) und alles Kleingebäck, sofort herausnehmen.

#### **Wie hoch wird der Kuchen eingeschoben?**

Grundsätzlich muß das Backgut immer in der Mitte des Backofens stehen!

So umgibt die Wärme den Kuchen gleichmäßig von allen Seiten. — Entsprechend der Höhe der Backformen wird folgende Einschiebleiste — vom Backofen-Boden aus gerechnet — gewählt:

1. Schiene: Traggitter mit hohen Formenkuchen wie Hefegugelhupf, Gleichschwer, Immergut, Marmorkuchen usw.
2. Schiene: Traggitter mit niedrigeren Formenkuchen, Kastenformen, Springerle, Zimtsterne.  
Traggitter mit Springformen, wie Obstkuchen usw.
4. Schiene: Junker & Ruh-Kranz, Hefezöpfe, Stollen.
5. Schiene: Alle Blechkuchen, Kleingebäck, von oben angeführten Ausnahmen abgesehen.

#### **Die Flammenstellung:**

Die Backofenbrenner werden in der oben beschriebenen Art (S. 10) entzündet und je nach Rezept entsprechend kleingestellt.

Grundsätzlich wird die große Flamme überhaupt nicht benutzt, es sei denn zum Überkrusten von Aufläufen.

Ein einmaliges Einstellen der Flamme bei Beginn der Backzeit genügt.

Es ist auf jeden Fall zu vermeiden, zu Beginn der Backzeit die Backofentür zu öffnen, da sonst der Teig leicht zusammenfällt.

#### **Garprobe:**

Man sticht nach der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen in den Kuchen. Haftet keine Teigmasse mehr an, ist das Gebäck fertig.

Grundsätzlich gilt beim Backen, daß der Kuchen bei gelinder, gleichmäßiger Wärme allmählich backen und erst am Schluß seine Bräune bekommen soll.

Angabe der Flammengröße und der Backzeit im Junker & Ruh-Backofen:

Gebäckart	Schiene von unten gerechnet	Flammengröße		Backzeit
		$\frac{1}{3}$ groß	$\frac{1}{2}$ groß	
<b>Eiweißmassen</b>				
Merinken .....	3.	ganz klein	—	ca. 60 Min.
Wespennester .....	5.	$\frac{1}{3}$	—	1. Bl. 30-35 Min. 2. Bl. 20-25 Min.
<b>Biskuitteige</b>				
Biskuitrollen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	ca. 20 Min.
Biskuittorte .....	2.	$\frac{1}{3}$	—	45-50 Min.
Haselnußtorte .....	2.	$\frac{1}{3}$	—	50-60 Min.
<b>Mürbeteige</b>				
Terrassentörtchen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	1. Bl. 20-25 Min. 2. Bl. 15-20 Min.
Käsestangen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	1. Bl. 20-25 Min. 2. Bl. 15-20 Min.
<b>Rührteige</b>				
Immergut (hohe Form) ..	1.	$\frac{1}{3}$	—	50-60 Min.
Feiner Teekuchen .....	2.	$\frac{1}{3}$	—	60-70 Min.
Gerührter Apfelkuchen ..	2.	$\frac{1}{3}$	—	60-65 Min.
<b>Hefeteige</b>				
Grundrezept .....		—	$\frac{1}{2}$	
J & R.-Kranz .....	4.	—	$\frac{1}{2}$	45-50 Min.
Quarkkuchen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	35-40 Min.
Streuselkuchen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	30-35 Min.
<b>Obstkuchen</b>				
Mürbeteigtorte .....	3.	—	$\frac{1}{2}$	45-55 Min.
Erdbeertorte .....	3.	—	$\frac{1}{2}$	35-40 Min.
Hefe-Kirschkuchen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	35-40 Min.
<b>Brühteig</b>				
Windbeutel .....	4.	—	$\frac{1}{2}$	35-40 Min.
<b>Blätterteig mit Quark</b> (Vorheizen)				
Gefüllte Quarkstücke ..	5.	—	$\frac{1}{2}$	25-30 Min.
Pasteten .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	30-35 Min.
<b>Weihnachtsgebäck</b>				
Christ-Stollen (vorheizen)	4.	—	$\frac{1}{2}$	55-65 Min.
Anisplätzchen .....	2.	—	$\frac{1}{2}$	20-25 Min.
Springerle .....	2.	—	$\frac{1}{2}$	20-25 Min.
Vanille-Makronen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	ca. 25 Min.
Bischofsmützen .....	5.	—	$\frac{1}{2}$	25-30 Min.
Lebkuchen .....	5.	$\frac{1}{3}$	—	35-45 Min.
Zimtsterne .....	2.	—	$\frac{1}{2}$	ca. 30 Min.
<b>Fischgerichte</b>				
Heringsröllchen .....	2.	—	$\frac{1}{2}$	30-40 Min.
Gegrillter Fisch .....	2.	—	$\frac{1}{2}$	30-35 Min.



# DAS BACKEN



# R E Z E P T E

## Eiweißmassen

**Allgemeines:** Die erforderlichen Zutaten sind: Eiweiß, Zucker und — je nach Rezept — abgeriebene Zitronenschale, Mandeln oder dergl.

Nur vollkommen klares Eiweiß darf verwendet werden. Ein wenig Eigelb im Eiweiß erschwert die Weiterverarbeitung. Man schlägt das Eiweiß zu sehr steifem Schnee. Damit der Schnee sich festigt, wird am Schluß ein Drittel der Zuckermenge untergeschlagen. Den Rest des Zuckers und die anderen Zutaten mit dem Holz- oder Rührlöffel leicht unter die Masse ziehen. Jedes unnötige Rühren ist zu vermeiden, damit die Masse möglichst luftig bleibt.

### Merinken:

Zutaten: 3 Eiweiß, 150 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker), 1 Teelöffel Maizena.

Zubereitung: Von der nach obigen Angaben zubereiteten Eiweißmasse spritzt man mit einem Spritzbeutel beliebige Formen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die lichtgelb gebackenen Merinken vom Papier.

3. Einschiebleiste von unten — ganz kleine Flamme — ca. 60 Minuten Backzeit. (Merinken sollen mehr trocknen als backen.)

### Wespennester:

Zutaten: 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 300 g ungeschälte, in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken (für 30—40 Stück).

Zubereitung: Eiweiß wird nach den vorstehenden Anweisungen zu steifem Schnee geschlagen, alle vorgesehenen Zutaten werden leicht untergezogen. Mit zwei Teelöffeln formt man kleine runde Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden.

5. Einschiebleiste von unten —  $\frac{1}{3}$  große Flamme — 1. Blech 30—35 Minuten, 2. Blech 20—25 Minuten Backzeit.

### Biskuitteige:

**Allgemeines:** Zu einem Biskuitteig werden Eier, Zucker, Mehl und Maizena, manchmal auch Wasser und Geschmackszutaten verwendet.

Die Eier werden sorgfältig in Eiweiß und Eigelb geteilt. Zwei Drittel des Zuckers, Eigelb und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder

schlägt man eine halbe Stunde schaumig. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der restliche Zucker beigefügt und mit dem gesiebten Mehl und Maizena leicht, ohne starkes Rühren, unter die Masse gezogen. Der Teig soll nicht lange stehen, sondern muß sofort in gut gefetteter Form gebacken werden. Der Rand der Springform bleibt ungefettet, damit die Torte gleichmäßig aufgehen kann.

#### **Biskuitrolle:**

Zutaten: 4 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 150 g Zucker, 100 g Mehl, 50 g Maizena, Marmelade. Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Nachdem der Teig entsprechend den Angaben auf Seite 14 zubereitet ist, wird die Masse auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedecktes Kuchenblech gleichmäßig aufgestrichen. Nach dem Backen die Ränder abschneiden, den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch stürzen, das Pergamentpapier entfernen. Sofort die ganze Fläche mit Marmelade bestreichen und mit Hilfe des Handtuchs den Kuchen zusammenrollen. Alle Handgriffe müssen schnell ausgeführt werden, damit die Masse noch biegsam bleibt und beim Rollen nicht bricht. Die fertige, ausgekühlte Biskuitrolle wird mit einer aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur bestrichen.

5. Einschibebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — ca. 20 Min. Backzeit.

#### **Biskuittorte:**

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 200 g gesiebtes Mehl, 50 g Maizena, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Biskuitteig bereitet und in einer Springform, von der man nur das Bodenblech fettet, abgebacken.

2. Einschibebleiste von unten —  $\frac{1}{3}$  große Flamme — 45—50 Min. Backzeit.

#### **Feine Haselnußtorte:**

Zutaten: 7—8 Eier, 4—5 Eßlöffel Wasser, 300 g Zucker, 250 g Haselnüsse, 125 g Mehl.

Zur Glasur: 200 g Puderzucker, Saft  $\frac{1}{2}$  Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Biskuitteig bereitet, in eine gefettete Form (Springform) gefüllt und abgebacken. Nach dem Auskühlen wird der Kuchen mit der Glasur überzogen.

2. Einschibebleiste von unten —  $\frac{1}{3}$  große Flamme — 50—60 Min. Backzeit.

### **Mürbeteige:**

**Allgemeines:** Mürbeteige bereitet man möglichst kühl auf einer Holz- oder Mormorunterlage. Alle Zutaten, wie Mehl, Zucker, Butter, Eier und Geschmackszutaten, werden auf die Unterlage gegeben. Die Butter wird mit einem Messer oder Teigschaber etwas zerkleinert, damit sie sich besser verarbeiten läßt. Dann gibt man das ganze Ei oder nur das Eigelb, je nach Rezept, in die Mitte und arbeitet die Masse schnell zusammen. Die Unterlage immer mit Mehl bestreuen, damit der Teig nicht anklebt. Die fertige Masse an kühlem Ort ruhen lassen ( $\frac{1}{2}$  bis 1 Stunde), erst dann weiter verarbeiten.

### **Terrassentörtchen:**

Zutaten: 300 g Mehl, 125 g Zucker, 150 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei oder 1—2 Eigelb,  $\frac{1}{2}$  Backpulver, etwas Marmelade und Puderzucker.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Mürbeteig bereitet, den man  $\frac{1}{2}$  Std. ruhen läßt. Dann die Masse gleichmäßig ausrollen und für Terrassenplätzchen in 3 verschiedenen Größen ausstechen, mit Eigelb bepinseln und auf einem gefetteten Blech backen. Nach dem Backen werden die 3 verschiedenen großen Plätzchen mit Marmelade bestrichen und übereinandergesetzt. Evtl. können sie noch mit Puderzucker bestreut werden.

5. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 1. Blech 20—25 Minuten, 2. Blech 15—20 Minuten Backzeit.

### **Käsestangen:**

Zutaten: 60 g Butter, 180 g geriebener Schweizer Käse, 100 g Mehl, 25 g Maizena, 3 Eßlöffel Wasser, Paprika, Salz.

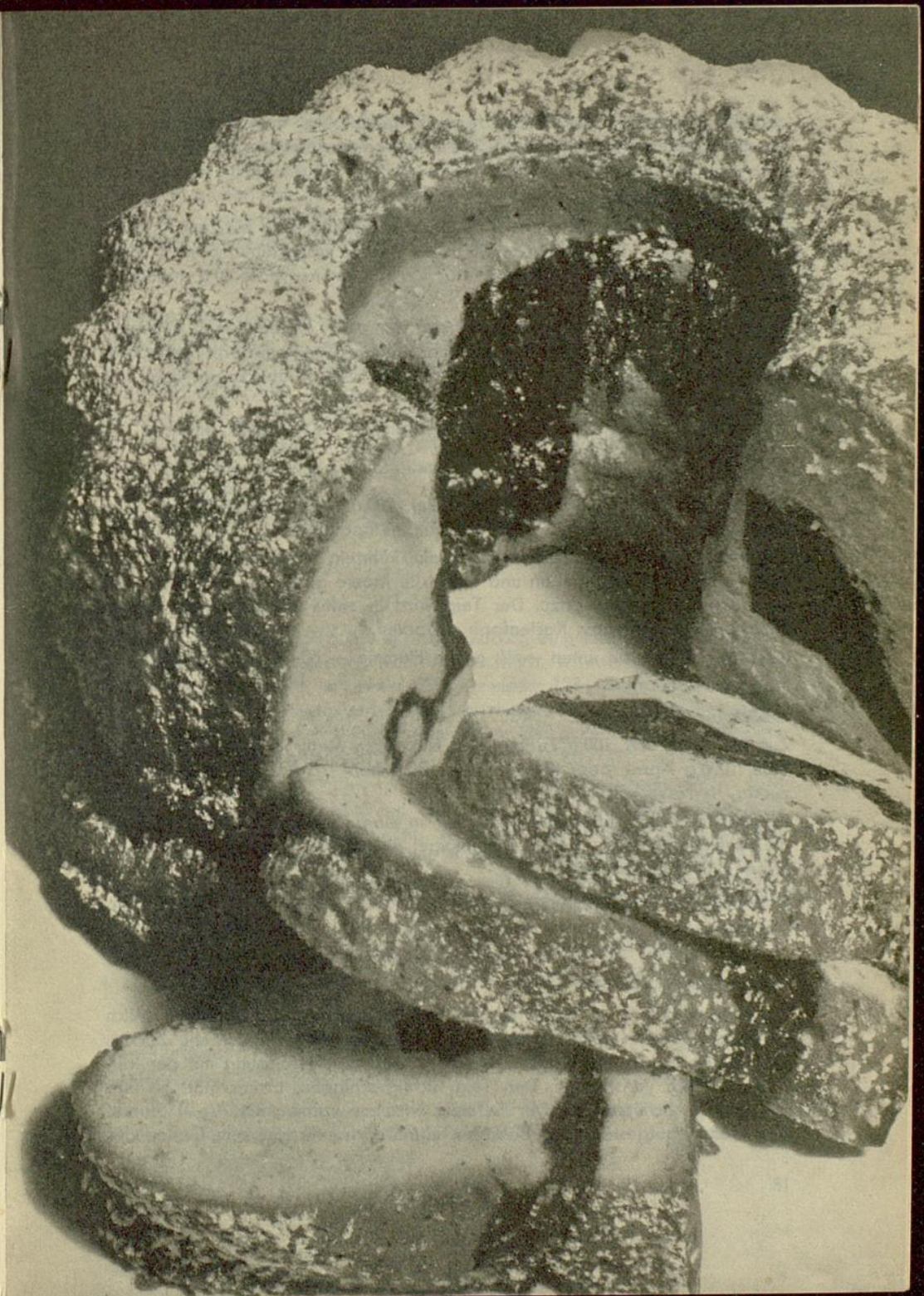
Zubereitung: Bei der Zubereitung des Mürbeteiges werden an Stelle von 1 Ei = 3 Eßlöffel Wasser genommen. Der Teig wird messerrückendick ausgerollt und mit einem Backrädchen in 2 cm breite und ungefähr 10 cm lange Streifen gerädelt, die mit Eigelb bepinselt, evtl. mit Kümmel bestreut und auf gefettetem Blech abgebacken werden.

5. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 1. Blech 20—25 Minuten, 2. Blech 15—20 Minuten Backzeit.

### **Rührteige:**

**Allgemeines:** Zu einem Rührteig benötigt man Butter, Zucker, Eier, gesiebtes Mehl, Maizena, Milch, Backpulver (Treibmittel).

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker und Eier oder, je nach Rezept, nur Eigelb unter stetem Rühren dazugegeben. Zum Schluß fügt man das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl und Maizena mit etwas Milch und evtl.



den Eisschnee unter die Masse. Je nach Rezept fügt man dann noch die übrigen Zutaten an die Masse und füllt sie in eine gefettete Form.

#### **Immergut, Gugelhupf:**

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 375 g Mehl, 125 g Maizena, 1 Päckchen Backpulver, 1 kleine Tasse Milch,  $\frac{1}{2}$  Zitrone abgerieben oder 1 Päckchen Vanillezucker. Nach Belieben noch 150 g Sultaninen oder 60 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend der oben angegebenen allgemeinen Anweisung zubereitet und in einer hohen Gugelhupfform gebacken. Nach dem Backen kann der Kuchen mit einer Glasur überzogen oder mit Puderzucker bestreut werden.

1. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 50—60 Min. Backzeit.

#### **Feiner Teekuchen:**

Zutaten: 280 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 80 g Maizena, 140 g Sultaninen und Korinthen, 3 Eßlöffel Arrak,  $\frac{1}{2}$  Backpulver.

Zubereitung: Von den Zutaten wird ein Rührteig bereitet. Die Korinthen werden mit Mehl abgerieben und unter die Masse gezogen. Als letztes gibt man Arrak oder Rum dazu. Der Teig wird in einer mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Kastenform gebacken.

2. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 60—70 Min. Backzeit.

#### **Gerührter Apfelkuchen:**

Zutaten: 125 g Fett, 100 g Zucker, 2—3 Eier, 175 g Mehl, 75 g Maizena, etwas Salz, 1000 g Äpfel (oder Kirschen oder Pflaumen),  $\frac{1}{2}$  Backpulver, 1 Vanillezucker,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch.

Zubereitung: Den zubereiteten Rührteig in eine gefettete Springform füllen, die rohen halbierten, über der Halbkugel eingekerbten Apfelstücke daraufsetzen und dann backen.

2. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 60—65 Min. Backzeit.

#### **Hefeteige**

Die Hefe wird in einer Tasse mit 1—2 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch aufgelöst. Diese Hefelösung läßt man 3—5 Minuten gehen. Mehl, Zucker, Eier, Butter, Salz — alles nicht zu kalt — und die Hefelösung mit der lauwarmen Milch verarbeiten. Den Teig tüchtig schlagen, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Der Hefeteig wird an warmem Ort  $\frac{3}{4}$ —1 Stunde zum Gehen aufgestellt. Der Backofen eignet sich sehr gut zum Gehen des

Teiges. 5 Minuten mit der großen Flamme den Backofen heizen; die Flamme ganz ausdrehen, den Hefeteig hineinstellen, Tür schließen. Die dann im Backofen erzeugte Wärme genügt vollkommen zum Aufgehen des Teiges, der dann, gemäß der Rezeptangabe, weiter verarbeitet werden kann. Bei sehr saftreichen Hefeobstkuchen empfiehlt es sich, auf die Teigschicht Weckmehl zu streuen, bevor das Obst aufgelegt wird.

#### **Grundrezept** für Hefeteige

Zutaten: 500 g Mehl für einen Gugelhopf, 375 g Mehl für ein Blech, 80 g Fett, 60 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale,  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 20 g Hefe.

Zubereitung: Einen Hefeteig von diesen Zutaten herstellen und dann je nach Rezept weiterverarbeiten. — Der eifreie Hefeteig wird lockerer, wenn er nach dem Auflegen auf das gefettete Blech nochmals geht, dann erst den Belag auftragen.

Die Wahl der Einschiebleiste hängt von der Höhe der Kuchenform ab! —  $\frac{1}{2}$  große Flamme —.

#### **Junker & Ruh-Kranz:**

Zutaten: 750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, gut  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 1 Teelöffel Salz. Füllung: 50 g Butter, 50 g Zucker, mit etwas Zimt gemischt, 125 g Sultaninen, 75 g Korinthen, 50 g feingewiegte und 50 g grobgehackte Mandeln zum Bestreuen. — 1 Ei zum Bepinseln, evtl. Puderzuckerglasur (200 g Puderzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser).

Zubereitung: Von den Zutaten — die der Füllung ausgenommen — wird ein Hefeteig nach den Richtlinien auf S. 18 bereitet, zu einem länglichen Stück ausgerollt und mit der flüssig gemachten Butter bepinselt. Dann gibt man Zucker, Zimt, feine Mandeln und die mit Mehl abgeriebenen Sultaninen darauf. Das Ganze wird fest zusammengerollt, der Länge nach auseinandergeschnitten und zu einem Kranz zusammengeschlungen (die Schnittflächen nach oben). Der Kranz wird mit Eigelb bepinselt und mit grobgehackten Mandeln bestreut. Nach dem Backen mit einer Puderzuckerglasur verzieren.  
4. Einschiebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 45—50 Min. Backzeit.

#### **Quarkkuchen:**

Zutaten: siehe oben „Grundrezept“.

Belag: 750 g Quark, 250 g Zucker, 3 Eigelb, 3 Eiweiß, 50 g Fett, 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 125 g Sultaninen.

Zubereitung: Nach dem „Grundrezept“ einen Hefeteig herstellen, dann gehen lassen und ausrollen. Inzwischen das angerührte Puddingpulver mit Milch aufkochen und Zucker nach Geschmack zufügen. Den Quark durch ein Sieb treiben, den ausgekühlten Pudding zusammen mit dem zerlassenen Fett und den Eigelb dazufügen, den sehr steifen Eisschnee unterziehen. — Ein vorbereitetes Blech mit dem ausgerollten Hefeteig belegen, Sultaninen daraufstreuen und den Belag gleichmäßig aufstreichen. —

5. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

#### **Streuselkuchen:**

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 20 g Hefe, 80 g Zucker, etwas Milch, geriebene Zitronenschale. Streusel: 300 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, etwas Zimt oder Vanillezucker.

Zubereitung: Man bereitet einen Hefeteig nach den vorausgehenden Angaben, läßt ihn in der Schüssel gehen, legt ihn auf einem eingefetteten Blech aus, belegt ihn mit den inzwischen vorbereiteten Streuseln und backt ihn ab.

5. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 30—35 Min. Backzeit.

#### **Obstkuchen:**

##### **Rhabarbertorte (Mürbeteig)**

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Ei oder 1—2 Eigelb, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 kg Rhabarber, Semmelmehl.

Guß: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 100 g gehackte Mandeln.

Zubereitung: Nach den Angaben auf S. 15 bereitet man einen Mürbeteig und stellt ihn eine halbe Stunde kalt. Rhabarber in kleine Stücke schneiden. Mit kochendem Wasser übergießen und 10—15 Minuten darin ziehen lassen. Dann abgießen, einzuckern und den Saft abtropfen lassen. Die gefettete Springform mit dem Mürbeteig auslegen und mit Semmelmehl bestreuen. Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen und backen. Ist die Hälfte der Backzeit um, den Guß, der nach Art der Merinkenmassen bereitet wird, darüberstreichen und fertigbacken.

Guß: Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, etwas Zucker unterschlagen, Mandeln und den Rest des Zuckers leicht unterziehen.

3. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.

### **Erdbeertorte — Biskuittorte:**

Zutaten: 2 Eier, 125 g Zucker, 75 g Mehl, 25 g Maizena, das Abgeriebene  $\frac{1}{2}$  Zitrone, 1 kg Erdbeeren.

Guß:  $\frac{1}{4}$  Liter Obstsaft mit Wasser, 4 Blatt Gelatine, Saft einer halben Zitrone, 3—4 Eßlöffel Zucker (100 g gehackte Mandeln).

Zubereitung: Nach den Angaben auf S. 13 einen Biskuittortenboden zubereiten und abbacken. — Inzwischen die Erdbeeren halbieren und etwas einzuckern. Mit der Schnittfläche nach unten auf den gebackenen Tortenboden legen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann mit einigen wenigen Tropfen heißen Wassers auflösen und zu dem Obstsaft geben. Unter stetem Rühren Saft einer halben Zitrone und Zucker dazufügen. So lange rühren, bis die Flüssigkeit anfängt dick zu werden. Sofort über die fertige Torte gießen und mit einem Messer glatt streichen. Nach dem Erstarren den Rand mit den gehackten Mandeln bestreuen. —

3. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

### **Hefe-Kirschkuchen:**

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch, 20 g Hefe, Salz, 1— $\frac{1}{2}$  kg Kirschen, Semmelmehl.

Guß: 3 Eier, 125 g Zucker, 70 g feingewiegte Mandeln, 1 Eßlöffel Mehl.

Zubereitung: Nach den Angaben auf S. 18 einen Hefeteig bereiten, ihn gehen lassen und auf einem gefetteten Blech ausrollen. Mit Semmelmehl bestreuen und die rohen Kirschen darauf verteilen und abbacken. Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren oder schlagen, das zu sehr steifem Schnee geschlagene Eiweiß sowie Mandeln und Mehl leicht unterziehen. Dieser Guß wird nach der Hälfte der Backzeit gleichmäßig über die Kirschen verteilt und goldgelb überbacken.

5. Einschleibeiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

## **Brühteig**

### **Allgemeines:**

Die dazu notwendigen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Salz und Wasser.

Zu dem Brühteig werden Wasser oder Milch, Butter und Gewürz in einem Topf auf der Flamme zum Kochen gebracht, dann auf einmal das gesiebte Mehl hinzugefügt und die Masse auf kleiner Flamme zu einem Kloß abgebrannt. In die noch heiße Masse gibt man 1 Ei, wenn der Teig kühl ist die anderen verquirlten Eier; sie müssen gut verrührt werden. Der Teig muß glänzend und zackig sein. Je nach Rezept wird er dann weiter verarbeitet.



### **Windbeutel:**

Zutaten:  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser, 50 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker, 125 g Mehl, 3—4 Eier.

Zubereitung: In der angegebenen Weise einen Brühteig bereiten, von dem man mit 2 Löffeln gleichmäßige Häufchen auf ein gefettetes Blech setzt.

4. Einschleibe von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 35—40 Min. Backzeit.

### **Spritzkuchen:**

Zutaten: 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{8}$  Liter Milch,  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser. Glasur: 250 g Puderzucker, etwas Rumaroma und etwas Wasser (etwa 15 Stück).

Zubereitung: Einen Brühteig bereiten und die Masse mit Hilfe eines Spritzbeutels auf gefettetes Pergamentpapier zu Kringeln aufspritzen. — Etwa 250 g Fett in einem Schmortopf zum Kochen bringen, die Spritzkuchen hineingeben — Papier abziehen — und in 5—8 Minuten goldgelb backen. — Außerdem kann man sie aber auch auf dem Backblech abbacken und hinterher mit Glasur überziehen.

5. Einschleibe von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 25—35 Min. Backzeit.

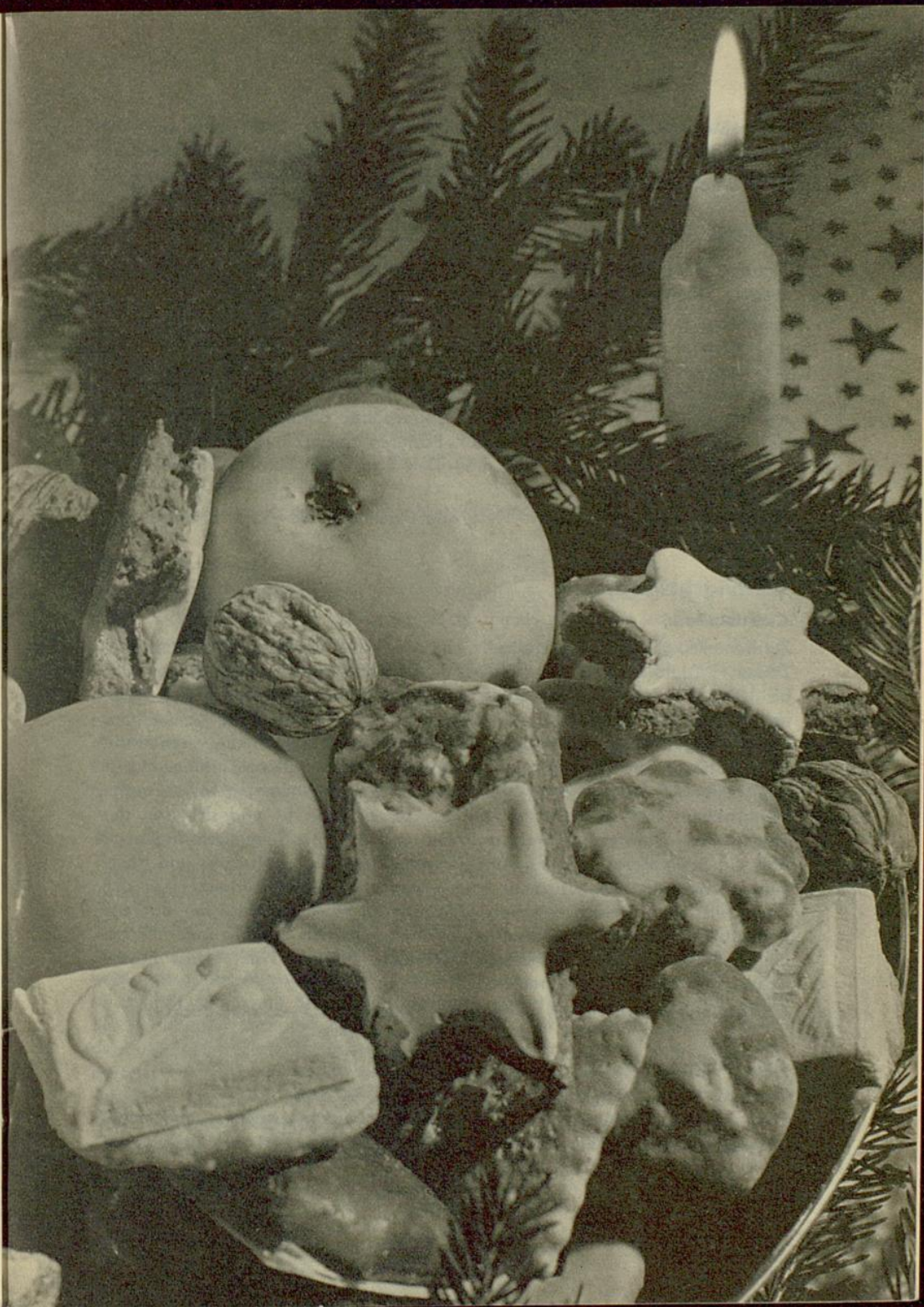
### **Blätterteig** (Hausfrauenart)

Allgemeines: Zum Blätterteig werden Mehl, Butter, weißer Käse (Quark), 1 Prise Salz verwendet. Der gut abgelaufene Quark wird durch ein feines Sieb gedrückt, mit Mehl, Butter und Salz auf einer Holzunterlage mit kühlen Händen rasch zu einem Teig zusammengearbeitet. Die Unterlage ist stets mit etwas Mehl zu bestäuben, damit die feuchte Masse nicht hängen bleibt. Sobald der Teig fertig ist, beginnt man mit den sogenannten Blätterteig-Touren. Mit Hilfe des Nudelholzes wird die Masse zu einem länglichen Stück ausgerollt und die Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen, so daß ein richtiges Paket entsteht. Diese Touren sind 5—10 mal zu wiederholen. Den Teig längere Zeit kaltstellen, dann nochmals 5—10 Touren durchführen, erst dann kann der Teig je nach Rezept verwendet werden. — Beim Abbacken kann man eine flache Schale mit heißem Wasser direkt auf das Backofenbodenblech setzen. — Das Gebäck gelingt besser im vorgeheizten Ofen.

### **Gefüllte Quarkstücke:**

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz, evtl. etwas Zucker, etwas Marmelade zur Füllung.

Zubereitung: Nach den obigen Angaben einen Quark-Blätterteig bereiten und die entsprechenden Touren rollen. Nach genügendem Ruhen des Teiges ihn  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen, in quadratische Stücke ausrädeln, diese mit nur



wenig Marmelade füllen, verschiedene Figuren formen, mit Ei bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf einem mit Wasser abgESPÜLTEN Blech abbacken.

5. Einschiebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 25—30 Min. Backzeit.

#### **Pasteten** mit Fleisch-Füllung:

Zutaten: 200 g Mehl, 200 g Quark, 200 g Butter, Salz. Füllung: 200 g feingewiegter Schinken, gehackte Petersilie.

Zubereitung: Einen Blätterteig nach den vorstehenden Anweisungen bereiten, ausrollen und runde Plätzchen ausstechen. In die Mitte wird die Füllung gegeben, die Ränder werden mit Eiweiß bepinselt und zu einem Halbmond zusammengeklappt. Die Ränder drückt man mit dem Finger fest. Die Pasteten werden auf ein mit kaltem Wasser abgESPÜLTES Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Kümmel bestreut. Pasteten gelingen in feuchter, heißer Luft besonders gut, darum stellt man eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen.

5. Einschiebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 30—35 Min. Backzeit.

### **Weihnachtsgebäck**

#### **Christstollen:**

Zutaten: 750 g Mehl, 50 g Hefe,  $\frac{1}{4}$  bis  $\frac{3}{8}$  Liter Milch, 100—200 g Fett, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Salz, Schale einer halben Zitrone, etwas Kardamom, 125 bis 150 g Rosinen, 125 g Korinthen, 100 g Mandeln oder Nüsse, 100 g Zitronat, 10 g bittere Mandeln.

Zubereitung: Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen. Alle andern Zutaten in eine Schüssel geben und mit der gegangenen Hefe und lauwarmen Milch zusammenarbeiten, den Teig tüchtig schlagen bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Den fertigen Teig ausrollen und die eine Seite einschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech aufsetzen und nochmals an warmem Ort gut gehen lassen, und nach kurzer Vorheizzeit in den Ofen einschieben. Nach Belieben kann man im zweiten Drittel der Backzeit den Stollen mit flüssiger Butter bepinseln. Nach dem Backen ebenfalls bepinseln und dick mit Puderzucker bestäuben. Evtl. noch mit etwas Rosenwasser bestreichen. — Vorheizen!

4. Einschiebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 55—65 Min. Backzeit.

#### **Anisplätzchen:**

Zutaten: 4 Eier, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 300 g Mehl.

Zubereitung: 1 Stunde lang rührt man Eier und Zucker zusammen und mengt das Anis darunter, fügt das gesiebte Mehl bei und setzt auf ein gut ge-

fettetes und mit Mehl bestäubtes Blech mit Hilfe eines Spritzsackes oder 2er Teelöffel kleine runde Häufchen, die man über Nacht trocknen läßt. Am folgenden Tage backt man sie hellgelb. Die Anisplätzchen sollen Füßchen haben und innen nicht hohl sein.

2. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 20—25 Min. Backzeit.

#### **Springerle:**

Zutaten: 200 g Zucker, 300 g Mehl, 2 kleine Eier, etwas Anis und 1 Messerspitze Hirschhornsalz.

Zubereitung: Feines Mehl in warmem Raum durchsieben. Eier und Zucker dick schaumig schlagen, das Mehl zufügen, den Teig auf dem Nudelbrett kneten, bis er schön zart ist. 1 Stunde ruhen lassen, dann auswellen und in die bemehlten Formen eindrücken, ausschneiden und auf ein mit Anis bestreutes Blech setzen. Die Springerle erst am nächsten Tag, wenn sie gut abgetrocknet sind, backen.

2. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 20—25 Min. Backzeit.

#### **Vanille-Makronen:**

Zutaten: 150 g Mandeln, 150 g Haferflocken, ca. 75 g Mehl, 100 g Butter, 180 g Zucker, 2 Eier, 1 Messerspitze Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker.

Zubereitung: Mandeln und Haferflocken werden mit der Hälfte der Butter sowie etwas Zucker unter ständigem Umdrehen bei schwacher Hitze leicht angeröstet. Den Rest der Butter, Zucker sowie Eier schaumig rühren und die Mandel-Haferflocken-Menge beifügen. Das mit Backpulver vermischte Mehl daruntermengen, von der Masse kleine Häufchen auf ein gut gefettetes Blech setzen und die Makronen schön lichtbraun backen.

5. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — ca. 25 Min. Backzeit.

#### **Bischofsmützen:**

Zutaten zum Teig: 250 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eigelb, 2 Eßlöffel Milch.

Zur Füllung: 2 Eiweiß, 125 g Mandeln, 80 g Zucker.

Zubereitung: Von den zum Teig angegebenen Zutaten wird auf einem Holzbrett rasch ein Mürbeteig zusammengearbeitet. Während man den Teig ruhen läßt, rührt man den steifen Eischnee mit dem Zucker  $\frac{1}{4}$  Std. und zieht die geriebenen Mandeln darunter. Man wellt den Butterteig messerrückendick aus, sticht runde Plätzchen aus, setzt von der Füllung einen Teelöffel darauf, faßt den mit Eiweiß bestrichenen Rand an drei Stellen und drückt ihn über der Fülle leicht zusammen. Die so geformten Dreispitzhütchen werden auf vorbereitetem Blech goldgelb gebacken. (Etwa 30 Stück.)

5. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 25—30 Min. Backzeit.

**Lebkuchen:**

Zutaten: 500 g Kunsthonig, 500 g Zucker, 1000 g Mehl, 2 Eier, Lebk.-Gewürz, 2 Backpulver.

Zubereitung: Honig zerlassen und abgekühlt mit der Zuckermenge schaumig rühren. Alle anderen Zutaten hinzufügen, zu einem glatten Teig verarbeiten, den man mit dem Wellholz auf einem vorbereiteten Blech, nicht zu dünn, gleichmäßig ausrollt. Nach dem Backen in gleichmäßig große Vierecke schneiden. Noch heiß mit Zuckerguß überziehen.

5. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{3}$  große Flamme — 35—45 Min. Backzeit.

**Zimtsterne:**

Zutaten: 5 Eiweiß, 275 g Mandeln, 275 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt.

Zubereitung: Das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, den Puderzucker untermengen und  $\frac{1}{4}$  Stunde schaumig rühren. Zum Bestreichen der Zimtsterne von dieser Masse 3—4 Eßlöffel wegnehmen. Die gemahlene Mandeln und den Zimt vorsichtig unter die übrige Masse ziehen. Kurze Zeit kaltstellen, ausrollen, die Unterlage mit Zucker bestreuen. Sterne ausstechen, die mit der zurückbehaltenen Glasur bestrichen werden.

5. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — ca. 30 Min. Backzeit.

**Aufläufe:** Allgemeines

Es gibt süße und pikante Aufläufe. Süße Aufläufe werden auf der 2. Einschlebleiste von unten und Backstellung bei  $\frac{1}{3}$  großer Flamme langsam gebacken.


Soll nur ein Eierguß oder gesüßte Eischneemasse überbacken werden, so erreicht man das bei  $\frac{1}{2}$  Flamme und Bratstellung.

Bei der Herstellung von pikanten Aufläufen, deren Zutaten zumeist schon gar sind, und mit der oftmals eine Resteverwertung verbunden ist, soll nur eine Überkrustung vorgenommen werden. In diesem Falle wird die Form so hoch wie möglich eingeschoben und der Auflauf bei Bratstellung der Brenner und voller Flamme in kürzester Zeit überbräunt.

**Krautauflauf:**

Zutaten: 1 kg Weißkohl oder anderes Kraut (in Salzwasser gekocht), etwas Kümmel, 500 g gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln,  $\frac{1}{2}$  Liter dicke Tomatensoße, 65 g ausgebratene Speckwürfel, zum Bestreuen: etwas geriebener Käse oder Weckmehl.

Zubereitung: Die Zutaten lagenweise in eine gefettete Auflaufform füllen, Speck und ger. Käse darübergeben.

So hoch wie möglich einschieben — volle Flamme — bei  etwa 10—15 Minuten Backzeit.

#### **Makkaroniaufauf mit Tomatensoße:**


Zutaten: 250 g Makkaroni, Salzwasser, 125 g gekochter Schinken oder gekochtes Pökelfleisch, 2 Eßlöffel ger. Käse, Butterflocken.

Tomatensoße: 375—500 g frische Tomaten oder 2 Eßl. Tomatenmark, Zwiebelwürfel, 30 g Butter, 40 g Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Flüssigkeit, Salz, Muskat, etwas Paprika.

Zubereitung: Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden in  $1\frac{1}{2}$ —2 Liter kochendes Salzwasser gegeben. Man kocht sie gar und spült sie hinterher mit kaltem Wasser ab, damit sie nicht kleben.

Die frischen Tomaten werden klein geschnitten und ohne Wasserzugabe zum Kochen gebracht. Alsdann werden sie durchpassiert. Das Fett zerlassen, Zwiebelwürfel darin anrösten, das Mehl hinzugeben und mit der Flüssigkeitsmenge auffüllen, Tomatenmark beifügen, nochmals gut durchkochen lassen und abschmecken.

Die gar gekochten Makkaroni werden mit Schinken und Tomatensoße vermischt und in eine gefettete Auflaufform gegeben. Man streut ger. Käse darüber und gibt Butterflocken darauf.

Bei voller Flamme so hoch wie möglich einschieben und bei  überkrusten.

#### **Weckaufauf:**

Zutaten: 8 alte Brötchen,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2—3 Eier, 100 g Zucker, 80 g Mandeln, 750 g Kirschen, Pflaumen oder Äpfel, etwas Semmelmehl, etwas Butter.

Zubereitung: Die Brötchen abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Milch aufkochen und darübergießen. Die Auflaufform mit Fett auspinseln und lagenweise mit Brötchen und Obst füllen, zuletzt über alles Mandeln streuen. Den Rest der Milch mit den Eiern verquirlen, über den Auflauf gießen, mit Semmelmehl und Butterflöckchen belegen und abbacken.  
2. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.

#### **Quarkaufauf mit Obst:**

Zutaten: 250 g Quark, 500 g Obst, 125 g Zucker, 2 Eier, etwas abgeriebene Zitrone, 4 Eßlöffel Grieß,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Backpulver.

Zubereitung: Den Quark durch ein Sieb passieren, Eigelb und Zucker schaumig rühren, und die übrigen Zutaten daruntermengen. Zum Schluß den sehr steifen Eischnee unterziehen, alles in eine gefettete Form füllen und backen.  
2. Einschlebleiste von unten —  $\frac{1}{2}$  große Flamme — 45—55 Min. Backzeit.

## DAS STERILISIEREN

Das Sterilisieren im Wasserbad ist Ihnen sicher seit langem bekannt. Kennen Sie auch das Sterilisieren in heißer Luft? — Mit sehr wenig Mühe und geringem Kostenaufwand können Sie mit dieser Sterilisiermethode Ihre Wintervorräte haltbar machen. — Selbstverständlich hängt der Erfolg immer von der einwandfreien Beschaffenheit des Sterilisiergutes, der Gläser, Gummiringe und Klammern ab. — Alle Vorarbeiten führen Sie in der gewohnten Art durch. Größte Sorgfalt und peinlichste Sauberkeit sichern den Erfolg.

Obst kann roh in die Gläser eingefüllt werden, entweder — je nach Saftgehalt — Streuzucker oder Zuckerlösung dazugeben (etwa 150—250 g Zucker je 1 Liter Wasser), aufkochen und kalt übergießen, daß das Obst etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dabei darauf achten, wenn kein Einfülltrichter verwendet wird, daß das Zuckerwasser nicht den Glasrand benetzt. Vorsichtshalber vor Auflegen des Glasdeckels den Glasrand mit klarem Wasser bestreichen. (Gläser nicht höher als 18 cm einschließlich Deckel und Klammer wählen.)


Ist das Sterilisiergut eingefüllt, die gereinigten Gummiringe an der Lasche anfassen und naß zwischen Glas und Deckel legen. Mit der flachen, fest-sitzenden Klammer dann das Glas verschließen.

Das Bodenblech des Backofens wird herausgezogen und die Bratschüssel ohne Rost auf die erste Schiene von unten eingeschoben. Die gleich hohen, mit gleichem Sterilisierinhalt gefüllten Gläser werden so darauf gesetzt, daß sie sich nicht gegenseitig berühren. 1—1½ Liter lauwarmes Wasser in die Bratschüssel gießen, damit Feuchtigkeit im Backofen ist und die Gummiringe nicht spröde werden.

Wenn Sie keine Bratschüssel besitzen, so legen Sie auf das Kuchenblech etwa 20 Blatt gut durchgefeuchtetes Zeitungspapier und stellen darauf die Gläser. Das Bodenblech dann nicht herausziehen und das Kuchenblech auf der ersten Einschiebleiste von unten einschieben.

Zur besonderen Schonung der Gummiringe ist es ratsam, einen gut durchgefeuchteten Bierdeckel zwischen Deckel und Klammer zu legen, oder die Gläser mit nassem Zeitungspapier abzudecken.

### Wie wird die Flamme eingestellt?

Die Backofenbrenner werden in der eingangs beschriebenen Weise angezündet, die Flamme auf  $\frac{1}{3}$  der großen Flamme eingestellt und die Backofentür geschlossen. Der Schiebeknopf bleibt auf  stehen. Diese Flammenstellung garantiert uns eine absolut gleichmäßige, dem Sterilisiergut zuträgliche Wärmeentwicklung.

Etwa nach Verlauf von 50—60 Min. — je nachdem ob kaltes oder warmes Wasser in die Grillpfanne gegeben wurde — und je nach der Flüssigkeitsmenge in den Gläsern, lassen sich bei dem Glasinhalt aufsteigende Perlchen beobachten.

Man rechnet von diesem Zeitpunkt an:

bei Beeren 5 Min., bei Kernobst 8—10 Min., bei Steinobst 15 Min. Sterilisierzeit.

Nach Beendigung der Sterilisierzeit wird die Backofentür geöffnet und nach etwa 5 Minuten nimmt man die Gläser heraus; sie werden vor Zugluft geschützt auf ein Tuch gestellt. (Niemals auf Stein- oder Fliesenboden.) Geradeso wie bei den im Wasserbad eingekochten Gläsern merke man sich, daß sie nicht im Ofen erkalten sollen. Durch allmähliches Abkühlen im Wasserbad wird der Inhalt der Gläser übermäßig weich, außerdem wird die Entwicklung vielleicht vorhandener Dauersporen oder Bakterien durch den langen Stand auf 30—40 Grad besonders gefördert. Die Bügel dürfen erst nach völliger Abkühlung entfernt werden.



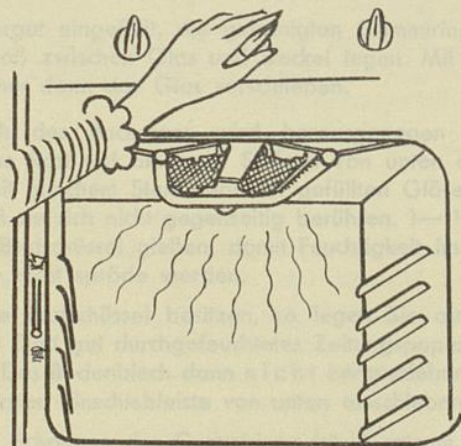


# DER SPEZIALGRILL

Als wertvolle Ergänzung zum Brat- und Backofen werden einige Junker & Ruh-Modelle mit dem sogenannten „Spezialgrill“ ausgestattet. Die Bedienung ist spielend einfach, so daß er für Grillspezialitäten, wie Steaks, Ragoût fin, Käsetoast und Baumkuchen, gern Verwendung findet. Auch für die Diätküche ist dieser Spezialgrill besonders geeignet, weil kleine Fleischstücke ohne Fett gebraten und Extraportionen jederzeit ohne besonderen Aufwand rasch zubereitet werden können.

## Die Bedienung des Spezialgrills:

Das Streichholz entzünden, sodann den Gashahn entsichern, das brennende Streichholz an den Brenner des Grills halten und den Spezialgrill mit der Vollbrandflamme anheizen.



Sobald die Glühplatten in Rotglut geraten, ist der Grill betriebsbereit, was in 3—5 Minuten der Fall ist. Bei der Benutzung des Grills ist darauf zu achten, daß die Tür des Grillraumes während des Grillens immer offen steht, damit ausreichend Frischluft an den Brenner gelangen kann. Da der Spezialgrill ja nur für sogenannte Minutengerichte verwendet wird, kommt man dieser Forderung von selbst nach. Die Grillpfanne dient zur Aufnahme der Speisen und kann so nahe wie möglich an die Glühplatten herangebracht werden.

### **Käsetoaste**

schmecken sehr pikant und werden deshalb mit Vorliebe zum Tee oder auch zum Bier gereicht. Weißbrot wird in Scheiben geschnitten, von der harten Kruste befreit und zuerst nur auf der einen Seite getoastet. Die andere Seite bestreicht man dann kegelartig mit der Käsemasse und läßt sie ebenfalls goldbraun werden. Zubereitung der Käsemasse: 125 g Butter wird zu Sahne gerührt, 125 g geriebener Schweizerkäse daruntergemischt, mit Salz, Pfeffer, gewiegtem Schnittlauch und etwas Paprika abgeschmeckt.

### **Getoastetes Brot**

reicht man stets sehr gern zum Frühstück. Weißes Kastenbrot wird in 2 cm dicke Scheiben geschnitten und von der Kruste befreit. Die Scheiben legt man dann auf den Rost der Grillpfanne und toastet sie unter dem rotglühenden Grill auf beiden Seiten. Achtgeben, die Bräunung tritt sehr schnell ein!

### **Ragoût fin.**

Fleisch- oder Fischreste sind sehr gut auf diese Art zu verwerten. Muscheln werden mit Fett ausgepinselt, mit Semmelmehl bestreut und mit der vorgefertigten Farce gefüllt. Zum Schluß gibt man noch Semmelbrösel oder geriebenen Schweizer Käse und Butterflöckchen darüber. Die gefüllten Muscheln werden dunkelbraun gratiniert.

### **Steaks unter dem Grill zubereitet,**

gelten als ganz besondere Spezialität. Kleine Fleischstücke, von Lenden-, Kalb- oder Schweinefleisch, selbstverständlich gut abgehangen — Sehnen etwas eingeschnitten —, werden auf dem Rost der Grillpfanne unter den rotglühenden Grill eingeschoben und auf beiden Seiten gebräunt, erst dann gewürzt. Ein Stück Butter, auf das heiße Fleisch gegeben, schmilzt rasch, macht das Stück besonders saftig und ergibt die Soße. Über das gegrillte Steak kann man dann noch gewiegten Schnittlauch oder Petersilie streuen, so daß es recht appetitanregend aussieht.

### **Würstchen,**

auf dem Rost zubereitet, sind sicher überall bekannt. Um ein unliebsames Aufplatzen zu verhüten, werden die Würstchen vor dem Grillen kurze Zeit in heißes Wasser gelegt.

In der Diätküche findet der Grill sehr oft zum Überflammen von kleinen Aufläufen und zur fettfreien Zubereitung von Fleischstücken Verwendung.







0

