

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

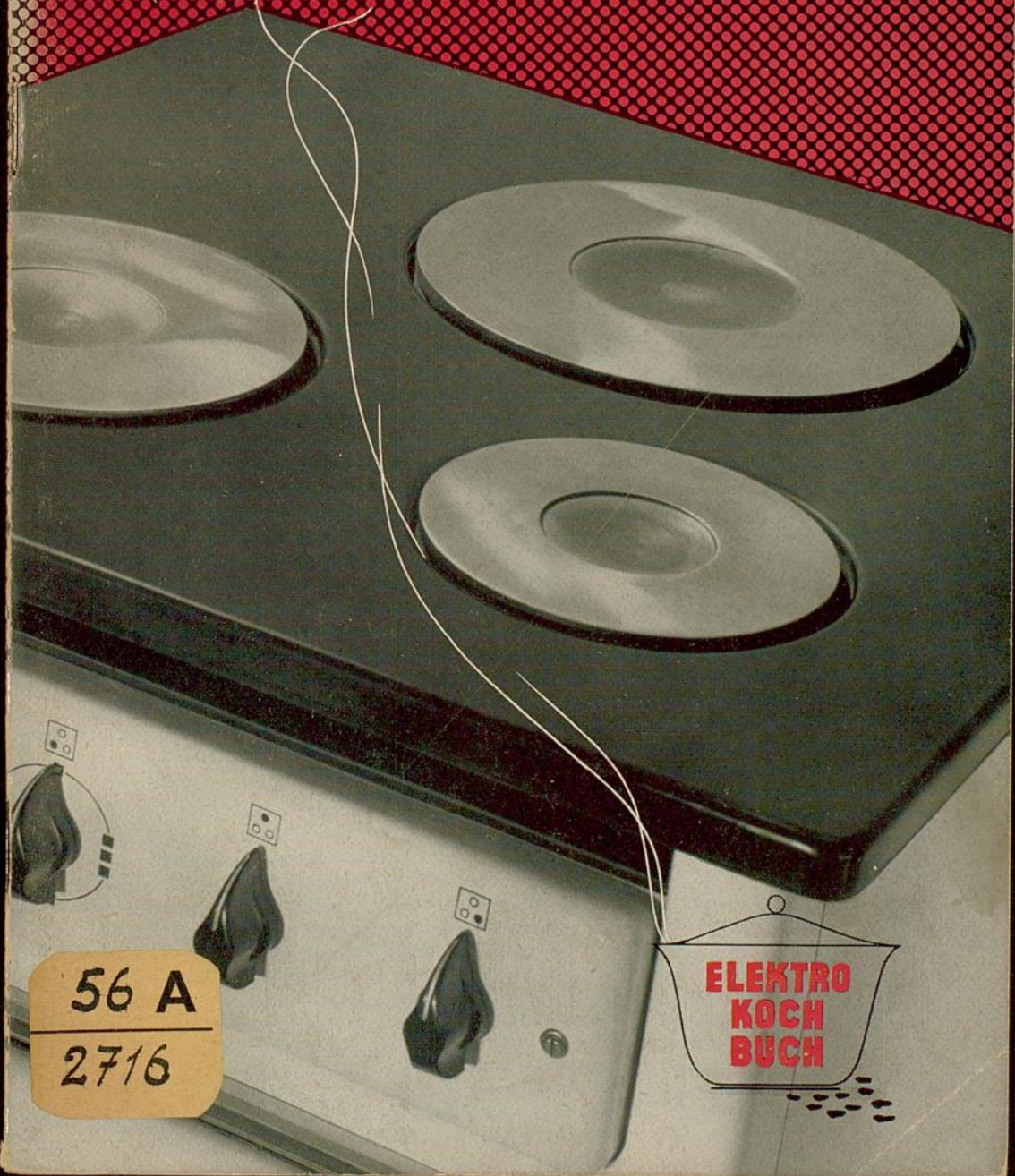
Kochen, Braten, Backen auf dem Junker + Ruh-Elektro-Herd

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe, [ca. 1956]

urn:nbn:de:bsz:31-56784

JUNKER+RUH



56 A
2716

ELEKTRO
KUCH
BUCH

56 A 2716

1956 P 1131

56 A 2716

KOCHEN BRATEN BACKEN

auf dem

JUNKER+RUH

ELEKTRO-HERD



Anleitung zur Bedienung, Reinigung und Instandhaltung
des Junker & Ruh - Elektro-Herdes

JUNKER & RUH AG · KARLSRUHE (BADEN)

[1956]

Z 0



Liebe Hausfrau!

Mit dem neuen Junker & Ruh-Elektro-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 War-
tung 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 Be-
achtung bleiben darf.

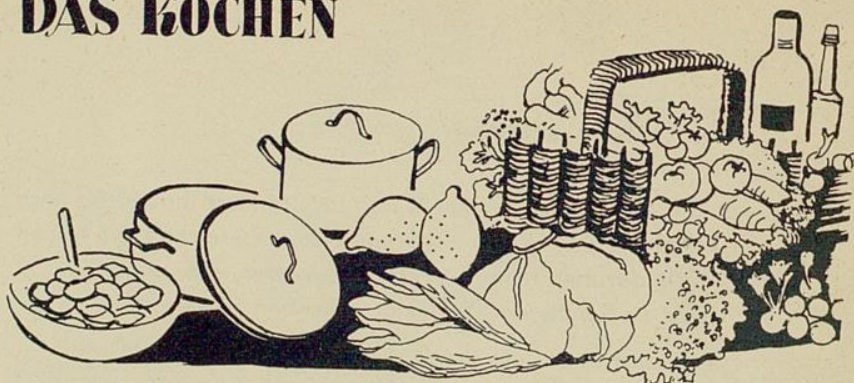
Diese Fähigkeiten Ihres neuen Junker & Ruh-Elektro-Herdes
zu erkennen, dafür soll Ihnen dieses Büchlein die nötigen
Hinweise bringen und Richtschnur sein. Es zeigt Ihnen
den Weg zur Ausnutzung aller Möglichkeiten, wodurch
Ihnen das Gerät zum Freund und Helfer wird, zum
Freudenspender in Ihrer Familie.

Mit vielen guten Wünschen

JUNKER & RUH

Kehr-ii. Versuchs-küche

DAS KOCHEN



Wo wird die Wärme zum Kochen erzeugt?

In den kreisrunden Öffnungen der aufklappbaren beiderseitig emaillierten Herdplatte befinden sich die verschiedengroßen Ringkochplatten des Elektroherdes. Von ihnen geht eine vollkommen gleichmäßige Heizwirkung und Wärmeabgabe aus, die direkt an den Topfboden weitergeleitet wird.

Die von den Kochplatten abgegebene Wärme wird durch den elektrischen Strom erzeugt, der Heizspiralen durchfließt, die in eine keramische Masse im Innern der Gußkochplatte eingebettet sind.

Die Größe der einzelnen Ringkochplatten ist entsprechend ihrer Leistung und Wärmeabgabe verschieden.

Kleine Platte: Durchmesser 14,5 cm; Leistung: 1000 W

Mittlere Platte: Durchmesser 18 cm; Leistung: 1200 W

Große Platte: Durchmesser 22 cm; Leistung: 1800 W

Auf Wunsch kann der Elektroherd auch mit einer oder mehreren Expressplatten ausgestattet werden; die Platten haben folgende Leistung:

Kleine Platte: Durchmesser 14,5 cm; Leistung: 1200 W

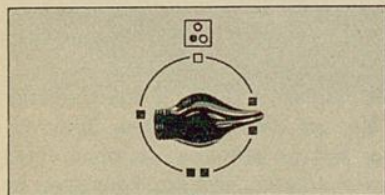
Mittlere Platte: Durchmesser 18 cm; Leistung: 1500 W

Große Platte: Durchmesser 22 cm; Leistung: 2400 W

WIE WIRD *beim Kochen* GESCHALTET?

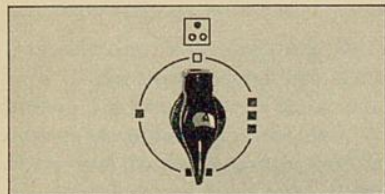
Genau so einfach, wie Sie gewohnt sind, im Zimmer mit einem Schalter die elektrische Beleuchtung ein- und auszuschalten, können Sie auch die Kochplatten des Elektroherdes bedienen. Jede Platte wird durch einen besonderen Schalter ein- oder ausgeschaltet, nur daß in diesem Fall der elektrische Strom nicht Licht, sondern Wärme erzeugt.

Die Schalter sind sämtlich zweipolig. Sie können rechts und links herum geschaltet werden. Bei der Schaltung ist gleichzeitig die Wärmeabgabe der Kochplatten in verschiedenen Stufen regelbar. Sie kennen doch gewiß die sogenannten Serienschalter, bei denen Sie am Beleuchtungskörper 2, 4 oder 6 Birnen gleichzeitig einschalten können. Ähnlich schalten Sie auch am Elektroherd mehr oder weniger Wärme bei den Kochplatten ein.

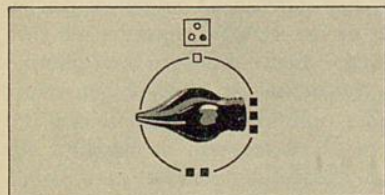


Wir unterscheiden dabei folgende Schaltstufen:

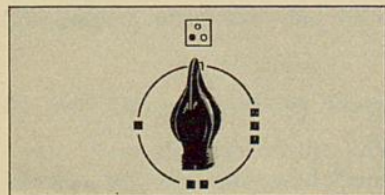
Schalterstellung 3: Starke Hitze: Zum Ankochen und Anbraten, deshalb Ankochstufe genannt.



Schalterstellung 2: Mittlere Hitze: Zum Zubereiten von Pfannengerichten und kleinen Fleischstücken.



Schalterstellung 1: Schwache Hitze: Zum Fortkochen. Der im Kochen befindliche Topfinhalt wird dauernd im Kochen gehalten.



Schalterstellung 0: Stromlos: Die in der Platte aufgespeicherte Wärme reicht noch aus, kleinere Mengen oder Speisen mit kurzer Kochzeit fertig zu garen.

In dieser Schalterstellung 0 ist eine besondere Eigenart des elektrischen Kochens verborgen, die von der Hausfrau, wenn sie wirklich sparen will, gebieterisch verlangt:

Koche OHNE Strom

Diese Forderung mag Ihnen sicher eigenartig vorkommen, denn ohne Strom kochen, heißt doch so viel wie ohne jede Wärmezuführung kochen. Gewiß, das aber ist gerade der Vorteil, den Sie an der elektrischen Kochplatte ausnützen sollten. Haben Sie z. B. die Kochplatte 15—30 Min. mit eingeschaltetem Strom verwendet und schalten auf Stufe 0, dann reicht die in der Platte aufgespeicherte Wärme vollkommen aus, die Speisen in weiteren 30—40 Min. fertig zu garen. Wollen Sie also Strom und damit Geld sparen, nützen Sie diese sogenannte „Speicherwärme“ weitgehend aus, dann werden Sie niemals über eine zu hohe Stromrechnung zu klagen haben.

Ist es Ihnen aus irgendeinem Grunde nicht möglich, auf der ausgeschalteten Kochplatte weiterzukochen, dann stellen Sie, um die vorhandene Speicherwärme auszunutzen, einen Topf mit Wasser auf. So erhalten Sie, ohne einen Pfennig dafür aufwenden zu müssen, warmes Wasser, und das kann man im Haushalt doch immer brauchen.



SPEZIALGESCHIRR FÜR DEN ELEKTROHERD

Eine wichtige Voraussetzung für ein sparsames Kochen auf dem Elektroherd ist die Verwendung von Spezialgeschirr mit vollkommen ebenem Topfboden. Sie kennen doch sicher ausgebeulte Töpfe, die entweder nach innen oder nach außen verzogen sind. Wird ein solcher Topf auf der ebenen Kochplatte zum Kochen gebracht, tritt natürlich ein großer Wärmeverlust ein, da ja die Wärmeübertragung beim elektrischen Kochen durch unmittelbare Wärmeleitung zwischen Kochplatte und Topfboden erfolgt. Sie werden einsehen, daß die erzeugte Wärme um so besser ausgenützt wird, je inniger die Berührung von Topfboden und Kochplatte ist; jeder Luftzwischenraum zwischen Platte und Topf ist zu vermeiden, denn Luft ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb ist es wirtschaftlicher, möglichst nur Spezialgeschirr zu verwenden mit vollkommen ebenem 8—10 mm dicken Topfboden, so daß jedes Verziehen und Verbeulen unmöglich ist. Sie erhalten heute in jedem Fachgeschäft Spezialgeschirr für den Elektroherd, das wohl etwas teurer ist als übliches Kochgeschirr, aber auch eine um so längere Lebensdauer hat.

Für jede Platte die richtige Topfgröße.

Wenn Sie an die Eigenart der Wärmeleitung denken, wird Ihnen sofort einleuchten, daß die Töpfe und Pfannen, die Sie zum Kochen benutzen, auch

in der Größe zu den Kochplatten passen müssen. Ein Teil der Wärme würde unweigerlich verloren gehen, wenn der Topf zu klein ist. Ist der Topf dagegen sehr viel größer als die Kochplatte, dauert das Ankochen des Topfinhaltes zu lange, weil die Leistung der für einen anderen Topfboden bemessenen Platte nicht ausreicht. Der Topfboden soll also immer mindestens so groß wie die Platte, höchstens aber 1—2 cm größer sein.

Keinen Topf ohne Deckel aufsetzen!

sonst geht nicht nur unnötig viel Wärme verloren, sondern auch die Aroma- und Nährstoffe entweichen aus dem Topfinhalt. In Ihrer Küche riecht es dann allerdings recht gut, aber der Nährwertgehalt der von Ihnen zubereiteten Speisen ist beträchtlich gesunken. Darum sagt auch ein altes Sprichwort: „In einer Küche, in der es gut riecht, wird nicht immer gut gekocht!“ Setzen Sie also nie einen Topf ohne Deckel auf, Sie sparen Zeit und Geld, und die Speisen bleiben nahrhafter.

Vorbereitung der Speisen:

Alle Speisen bereiten Sie in der gewohnten Art und Weise vor. Infolge der mäßigen Temperatur der Elektrowärme ist jedes Verdampfen von Fett und Wasser unmöglich. Daraus ergeben sich folgende Kochregeln:

1. Zu Suppen und Saucen nehmen Sie nur soviel Flüssigkeit, wie unbedingt notwendig ist.
2. Gemüse können Sie in den meisten Fällen im eigenen Saft oder mit geringer Wasserzugabe gardünsten.
3. Die Fettzugabe bei kleinen Fleischstücken, Pfannengerichten und Gemüse kann auf das mindeste beschränkt werden.

Kochen von Milch

Die Milch wird in den mit Wasser ausgespülten Topf gegeben. Stufe 3 einschalten, bis die Milch Haut zieht, dann sofort abschalten und mit der Speicherwärme die Milch zum Kochen bringen.

Kochen von Suppen

Die Suppe wird mit Stufe 3 zum Kochen gebracht — durch Dampfentwicklung sichtbar. Bei Suppen, die keine lange Kochzeit benötigen, wird dann sofort auf Stufe 0 geschaltet. In 20—30 Minuten mit der Speicherwärme fertig kochen

lassen. Während der ganzen Kochzeit sollten Sie nicht den Deckel vom Topf abnehmen, weil sonst unnötig Wärme verloren geht.

Suppen, die eine längere Kochzeit erfordern, wie Fleischbrühe, Suppen aus Hülsenfrüchten usw., lassen Sie nach dem Ankochen noch 20—30 Minuten auf Stufe 1 durchkochen; erst dann mit der Speicherwärme fertig kochen.

Kochen von Kartoffeln

Beim Kochen von Kartoffeln soll der Topfboden immer etwa nur 1 cm hoch mit Wasser bedeckt sein. Z. B. benötigt man für 2 Pfd. Kartoffeln zum Kochen nur ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter Wasser. Mit Stufe 3 sind Salzkartoffeln zum Kochen zu bringen und mit der Speicherwärme fertig zu garen. Schalkartoffeln werden noch 10 Minuten mit Stufe 1 durchgekocht, und erst dann wird die Speicherwärme zum Fertigmachen benützt.

Dünsten von Gemüse:

Jedes Überbrühen von Gemüse fällt vollkommen weg. Das feingeschnittene oder gehobelte Gemüse wird tüchtig gewaschen und mit dem Abtropfwasser in das heiße Fett gegeben. Mit Stufe 3 ankochen, dann den Strom abschalten und das Gemüse mit der Speicherwärme fertig dünsten.

Bei Sauerkraut, Rotkohl und Mohrrüben ist eine geringe Wasserzugabe notwendig. Diese Gemüse nach dem Ankochen noch mit Stufe 1 10—15 Minuten durchkochen lassen und dann erst mit der Speicherwärme fertig dünsten.

Auch beim Dünsten von Gemüse ist es zu vermeiden, während der Kochzeit den Deckel vom Topf zu nehmen. Bei dieser Kochweise braucht das Gemüse nicht umgerührt zu werden; ein Anbrennen ist unmöglich.

Das Turmkochverfahren:

Eine bedeutende Stromersparnis kann durch das sogenannte Turmkochen erreicht werden. Zu dieser Kochmethode benötigt man nur einige Zwischenringe, die in jedem Haushaltsgeschäft erhältlich sind.

Ein Topf mit einem leicht garenden Inhalt, wie z. B. Kartoffeln, Rosenkohl, Blumenkohl usw., wird nach erfolgtem Ankochen auf einer Kochplatte, mittels eines Zwischenringes, auf einen anderen kochenden Topf aufgesetzt. Die Abwärme des unteren Topfes reicht aus, um den Inhalt des darüberstehenden Topfes in kurzer Zeit fertig zu garen. Das eignet sich auch ganz besonders gut bei Speisen, die ausquellen müssen, wie z. B. Reis. Die frei gewordene Platte kann zum Weiterkochen eines anderen Topfes oder abgeschaltet kann die Speicherwärme zur Warmwasserbereitung ausgenützt werden.

Zubereitung von Pfannengerichten:

Pfannengerichte, wie Eier- oder Pfannkuchen, Kartoffelpuffer, Koteletts usw., gelingen am besten, wenn die Pfanne ohne Fett 5—10 Minuten trocken erhitzt wird. Erst dann geben Sie das Fett in die Pfanne, schalten auf Stufe 2 und backen die Pfannengerichte mit dieser Wärmezuführung ab. Die letzten Pfannkuchen oder Kartoffelpuffer können stromlos, also nur mit der Speicherwärme abgebacken werden. Beim Braten von nur 2—3 Fleischstücken schalten Sie beim Wenden sofort auf 0 und braten die zweite Seite stromlos.

EINTOPF *Gerichte*

Tomatenreis mit Hammel- oder Kalbfleisch.

Zutaten (für 4—5 Personen): $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, 1 Pfd. Fleisch, 1 Dose Tomatenmark, oder 1 Pfd. frische Tomaten, Zwiebeln, Pfeffer und Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, etwas Fett.

Zubereitung: Reis in heißem Wasser gut waschen, Fleisch in kleine Würfel schneiden. Der 20-cm-Topf wird auf der mittleren Platte mit Stufe 3 5—8 Minuten trocken erhitzt, Fett, Zwiebeln und Fleisch im Topf angedämpft, Tomatenmark, Reis, Gewürze und Wasser dazugegeben und alles gut vermengt. Der gut zugedeckte Topf ist auf Stufe 3 zum Kochen zu bringen — Dampf steigt auf — und stromlos, also auf Stufe 0 geschaltet, in etwa 40 Minuten fertig zu garen. Ein Aufnehmen des Deckels während des Kochprozesses ist möglichst zu vermeiden, damit kein Wärme- und Aromaverlust eintritt.

Die Stromkosten betragen für dieses Gericht, bei einem Tarif von 8 Pfg. pro Kilowattstunde, nur 3—4 Pfennig.

Pichelsteiner.

Zutaten (für 4—5 Personen): 1 Pfd. Schweinefleisch (Schweinebauch), $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gelbe Rüben, etwas Lauch, Salz, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung: Geschälte Kartoffeln, gelbe Rüben und der Lauch sind in gleichgroße Würfel oder Stäbchen zu schneiden und das Fleisch in nicht zu große Stücke zu teilen. Alles wird lagenweise in den Kochtopf gegeben. Jede Lage etwas würzen und über das Ganze $\frac{1}{4}$ Liter Wasser gießen. Der gut zugedeckte Topf ist auf Stufe 3 in etwa 15 Minuten zum Kochen zu bringen — Dampf steigt auf — und stromlos, also auf Stufe 0 geschaltet, in

weiteren 40—50 Minuten fertig zu garen. Ein Aufnehmen des Deckels während des Kochprozesses ist möglichst zu vermeiden, damit kein Wärme- und Aromaverlust entsteht.

Die Stromkosten betragen für dieses Gericht, bei einem Tarif von 8 Pfg. pro Kilowattstunde, nur 3—4 Pfennig.

Irish-stew.

Zutaten: 1 Pfd. Hammelfleisch, 1½ Pfd. Wirsing, 1½ Pfd. Kartoffeln, Zwiebeln, Salz, Kümmel, etwas Fett, Fleischbrühe.

Zubereitung: Fleisch und Kartoffeln werden in Würfel geschnitten, Wirsing zerkleinert. Die Fleischwürfel werden mit Fett und Zwiebeln etwas angebraten und danach die Kartoffeln mit dem Wirsing in den Topf eingeschichtet. Darüber gibt man die Fleischbrühe. Der gut zugedeckte Topf wird mit Stufe 3 in etwa 15 Minuten zum Kochen gebracht — Dampf steigt auf — und stromlos, also auf Stufe 0 geschaltet, in weiteren 30—40 Min. fertig gegart. Ein Aufnehmen des Deckels während des Kochprozesses ist zu vermeiden, damit kein Wärme- und Aromaverlust entsteht.

DAS BRATEN *von kleinen Fleischstücken*

Fleischstücke von ½—1½ Pfund bereiten Sie am besten im Schmortopf auf der Kochplatte nach folgender Arbeitsweise zu:

Schaltung 3:

Der Schmortopf wird leer, aber zugedeckt, 5—10 Minuten trocken erhitzt. Dann gibt man Fett und Fleisch hinein — schließt sofort wieder mit dem Deckel ab — und wendet den Braten nach einigen Minuten mit zwei Löffeln, damit auf allen Seiten ein rascher Porenschluß und eine Bräunung eintritt. Dann Zwiebel- und Tomatenscheiben dazugeben, andünsten und mit wenig Wasser ablöschen. Dieser Zeitpunkt ist nach 15—20 Minuten erreicht.

Schaltung 1:

30—40 Minuten. Der Braten kann vollkommen sich selbst überlassen werden. Ein Nachfüllen von Wasser ist nicht nötig, da ja nichts verdampft. Gibt der Braten dem Löffeldruck nicht mehr nach, so ist er fertig.

Schaltung 0:

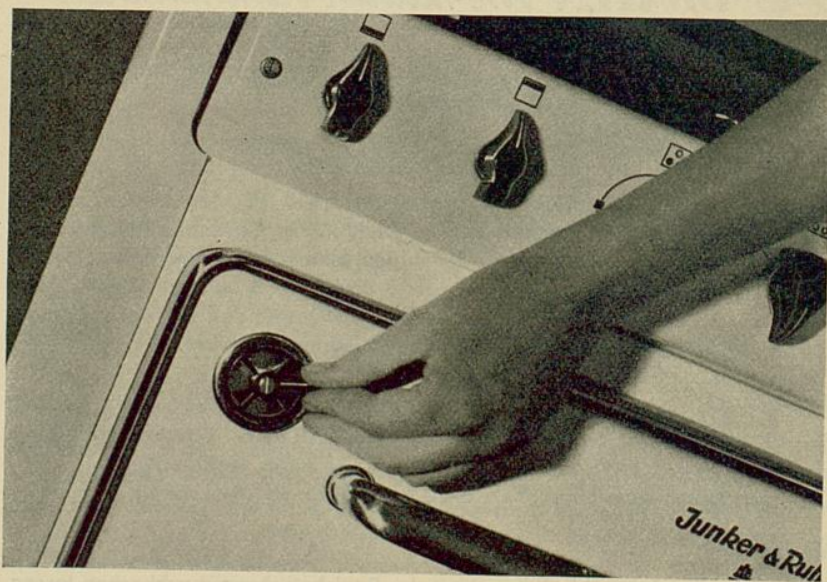
10 Minuten. Die Sauce binden und mit der Speicherwärme durchkochen lassen.

DAS BRATEN

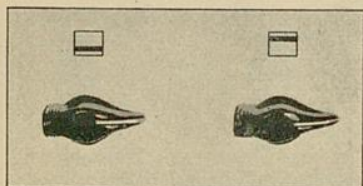
Der Brat- und Backofen.

Viel Freude werden Sie an Ihrem Junker & Ruh-Elektroherd auch beim Braten haben, weil die Wärmezufuhr beim Brat- und Backofen stets so ist, wie Sie sie dabei brauchen. Oben und unten sind außerhalb des Innenraumes Strahlheizkörper in sogenannten Wärmeleitschienen so sinnreich angeordnet, daß die davon ausgehende Wärme über die ganze emaillierte Fläche gleichmäßig verteilt wird. Gute Isolation rund um den ganzen Backofen verhindert jeden Wärmeverlust. Zwei Schalter regeln die Wärmezufuhr, getrennt für Ober- und Unterhitze und erzeugen zusammen eine in jeder Stufe immer gleichbleibende Temperatur. Die Gesamtleistung des Backofens beträgt bei voller Einschaltung 1200 Watt, das würde einem stündlichen Stromverbrauch von 1,2 Kilowattstunden entsprechen.

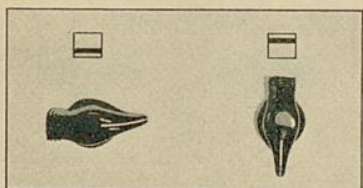
Sie wissen doch sicherlich, daß beim Braten und Backen durch das Verdampfen von Wasser und Fett Schwaden entstehen. Auch darauf ist Rücksicht genommen. An der Tür des Brat- und Backofens ist ein Schwadenabzug angebracht, der mittels eines Knebels auf- und zugemacht werden kann. Er wird nach $\frac{3}{4}$ der Brat- und auch der Backzeit geöffnet, damit der sich bildende Dampf abziehen kann und eine gute Bräunung erzielt wird.



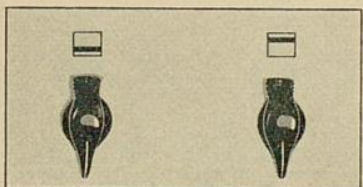
Auch die Backofenschalter können, da sie genau wie die Schalter der Kochplatten zweipolig sind, nach beiden Seiten gedreht werden. Damit Sie sich rasch an die verschiedenen Schaltstufen und vor allem an die getrennte Bedienung von Ober- und Unterhitze gewöhnen, bringen wir hier die bildliche Darstellung einiger Schalterstellungen, wie sie sowohl beim Braten, als auch beim Backen am meisten vorkommen:



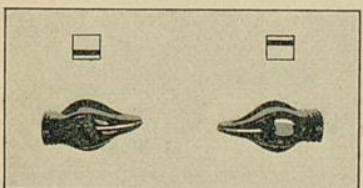
Schalterstellung
OH 3 UH 3:
Starke Oberhitze
Starke Unterhitze



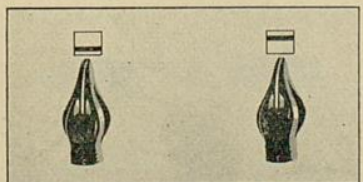
Schalterstellung
OH 2 UH 3:
Mittlere Oberhitze
Starke Unterhitze



Schalterstellung
OH 2 UH 2:
Mittlere Oberhitze
Mittlere Unterhitze



Schalterstellung
OH 1 UH 3:
Schwache Oberhitze
Starke Unterhitze



Stromlos
(Speicherwärme)



Einen wohlschmeckenden, knusprigen Braten von über 2 Pfund bereiten Sie nicht in der Pfanne auf der Kochplatte, sondern „grillen“ ihn auf der dazu erforderlichen Bratschüssel (bestehend aus Grillrost und Grillpfanne) im Bratofen. Durch diese Bratmethode ist das Fleisch äußerst schmackhaft und alle Nährwerte bleiben erhalten.

Die richtige Vorbereitung der verschiedenen Fleischarten.

Jedes Fleischstück, gleich welcher Art, wird nach dem Waschen gut abgetrocknet, da Wasser die Bräunung sehr erschwert. Knochen- und Sehnenreste werden sorgfältig entfernt und eine etwa vorhandene Fettschicht wird karreeartig eingeschnitten, damit sie das Fleisch beim Aufgehen nicht hindern kann. Die Fettzugabe bei mageren Braten ist sehr gering, bei fettreichen Stücken nicht erforderlich. Jedes Begießen des Bratens während der Zubereitung fällt weg.

FETTE BRATEN:

wie Schweinebraten und Roastbeef, werden gesalzen und gepfeffert, die Fettschicht karreeartig eingeschnitten.

MAGERE BRATEN:

wie Kalbsbraten und Lendenbraten, werden nach dem Würzen mit flüssiger Butter bepinselt.

GEFLÜGEL:

Alle Arten von Geflügel werden nach dem Salzen mit Öl bepinselt. Sind sie aber sehr fett, so fällt dies selbstverständlich fort.

WILDBRATEN:

Rehrücken, Rehschlegel und Hasenbraten werden nach dem Würzen mit dünnen Speckscheiben umwickelt.

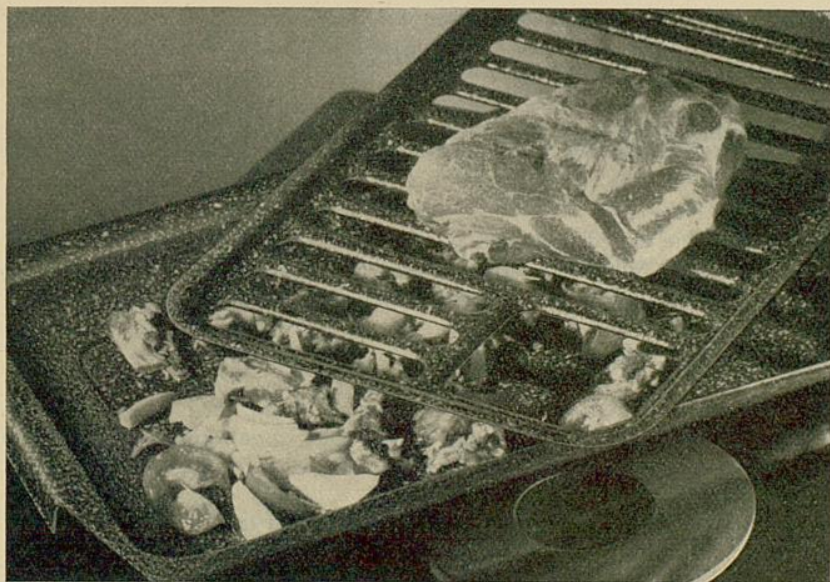
Der vorbereitete Braten wird, mit der gut aussehenden Seite nach oben, auf den Grillrost gelegt. In die Grillpfanne kommen die feingehackten Knochen und Zutaten für die Sauce, wie Tomaten, Zwiebeln, Sellerie, Lauch usw. Bei mageren Braten lege man noch kleine Speckwürfel mit in die Grillpfanne, damit die Sauce den pikanten Geschmack erhält. Jede sonstige Fettzugabe fällt weg!

WO WIRD DIE GRILLPFANNE EINGESCHOBEN?

Die Grillpfanne wird so hoch als möglich in den Bratofen eingeschoben; in den meisten Fällen auf die mittlere Rille.

WIE WIRD BEIM BRATEN GESCHALTET?

Vorgeheizt wird der Bratofen nur, wenn die Bratzeit unter 1 Stunde beträgt, z. B. bei Roastbeef und Filet. Alle anderen Braten, die eine längere Bratzeit erfordern, werden in den unvorgeheizten Bratofen eingeschoben.



STUFE 3: OBER- UND UNTERHITZE

einschalten, nach Bräunung die Unterhitze auf 1 zurückschalten und die für die Sauce erforderliche Wassermenge hinzufügen. Bei einem Stück von 2 bis 3 Pfund wird dies etwa nach 45—55 Minuten der Fall sein. Größere Fleischstücke benötigen entsprechend längere Zeit.

MIT STUFE 3: OBERHITZE UND STUFE 1: UNTERHITZE

den Braten in etwa 10 Minuten fertig garen. Um eine gute, gebundene Sauce zu erhalten, gibt man saure Sahne oder nach Belieben irgend ein anderes Bindemittel in die Grillpfanne.

STUFE 0: MIT DER SPEICHERWÄRME

die Sauce gut durchkochen lassen.

Mit Hilfe des Löffeldruckes können Sie dann feststellen, ob der Braten gar ist. Gibt das Fleisch dem Löffeldruck nicht mehr nach, so ist der Braten fertig. Ein leichtes Nachgeben des Fleisches zeigt, daß es noch nicht ganz durchgebraten ist, also innen noch rot ist, was ja z. B. bei Roastbeef und Lendenbraten häufig gewünscht wird.

Die Zubereitung der **WEIHNACHTSGANS**

Die Gans sowie die Füllung kann in der von Ihnen gewohnten Art vorbereitet werden. Die mit Salz eingeriebene Gans wird dann mit der Brust nach unten auf den Rost gelegt. In die Grillpfanne etwa $\frac{1}{8}$ l Wasser geben.

STUFE 3: OBER- UND UNTERHITZE

einschalten. Die eine Seite der Gans bräunen lassen, etwa 55—60 Minuten. Nach 45 Minuten Schwadenabzug öffnen. Das abgetropfte Fett abgießen und dann mit Hilfe von zwei Löffeln wenden.

MIT STUFE 3: OBERHITZE UND STUFE 1: UNTERHITZE

die zweite Seite in etwa 70—100 Minuten bräunen lassen. Zwischendurch das Fett abschöpfen und, wenn nötig, etwas Wasser darangeben. Wenn die Gans weich ist,

MIT STUFE 3: OBERHITZE

eine krosse Kruste erzielen. Danach nimmt man die Gans vom Rost und bereitet in der Grillpfanne durch Hinzufügen von Wasser die Sauce.

DAS BRATEN VON FISCH

Fluß- und Seefische sind auf einfache und zeitsparende Weise im Backofen zuzubereiten. Bei dieser Zubereitungsmethode bleiben die Nährwerte erhalten.

Die gesäuberten Fische werden mit Salz eingerieben, mit Zitrone beträufelt und auf den Grillrost gelegt. Dieser muß jedoch mit Öl bepinselt werden, da die Haut des Fisches leimhaltig ist und sonst ankleben würde. Sie können die Fische auch gleich auf eine gefettete Porzellanplatte legen, auf der sie zu Tisch gereicht werden. Die Grillpfanne oder die auf das Traggitter gestellte Porzellanplatte wird auf die mittlere Einschiebleiste eingeschoben. Schwadenabzug öffnen.

MIT STUFE 3: OBER- UND UNTERHITZE

den Ofen 15 Minuten vorheizen, den Fisch einschieben und etwa 30—40 Minuten, je nach Größe der Fische längere oder kürzere Zeit, diese Schaltung beibehalten, dann abschalten auf

STUFE 0: MIT DER SPEICHERWÄRME

die Fische in 5—10 Min. fertig braten. Wird zum Fisch zerlassene Butter gereicht, so geben Sie die Butter gleich in die Sauciere und stellen sie mit in den Backofen. Die Butter zergeht langsam und ist mit dem Fisch zur gleichen Zeit fertig.

Bevor der Fisch auf den Tisch kommt, wird er noch mit Zitronenscheiben und Tomaten garniert.

Angabe von Schaltstufen u. deren Benützungszeiten zur Zubereitung von Braten, Geflügel und Fisch im Junker & Ruh-Elektro-Herd.

Fleischart	Mengen- angabe	Zutaten	Vorbereitung
Schweinebraten	2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- und Zwiebelscheiben.	Sehnen entfernen, salzen und pfeffern. Braten auf den Grillrost legen. Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Kalbsbraten	2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- u. Zwiebelscheiben, Speckstreifen, saure Sahne.	Salzen, pfeffern, mit zerlassener Butter bepinseln und mit Speckstreifen belegen. Braten auf den Grillrost legen. Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Lendenbraten	2 1/2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- u. Zwiebelscheiben, Speckstreifen, saure Sahne.	Braten mit zerlassener Butter bepinseln mit Speckstreifen belegen und auf den Grillrost legen. Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Roastbeef	2 1/2 Pfd.	1/2 Pfd. feingehackte Knochen, Tomaten- und Zwiebelscheiben.	Fettseite einschneiden und den Braten auf den Grillrost legen, Tomaten-, Zwiebelscheiben und Knochen in die Grillpfanne geben.
Geflügel (Hähne, Poularden)	3 Pfd.	Ol, Butter	Geflügel innen salzen, zunähen, mit Ol bepinseln und auf den Grillrost legen. Grillpfanne mit Wasser ausspülen.
Fisch (Kabeljau, Schellfisch, Zander usw.)	3 Pfd.	Zitrone	Fisch auf der Porzellan-Platte auf das Traggitter geben, oder Fisch auf die Grillpfanne, Grillrost dann mit Ol bepinseln.

Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Stromlos Stufe 0	Gesamte Bratzeit
Ober- u. Unterhitze = Benützungszeit OH + UH		Ober- u. Unterhitze = Benützungszeit OH + UH			
3 + 3	45-55 Min.	3 + 1	10-15 Min.	10 Min.	75 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Saure Sahne oder Bindemittel in die Sauce geben.			
3 + 3	50-60 Min.	3 + 1	10 Min.	10 Min.	70-80 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Saure Sahne oder Bindemittel in die Sauce geben.			
3 + 3	55 Min.	3 + 1	10 Min.	10 Min.	75 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Saure Sahne oder Bindemittel in die Sauce geben.			
3 + 3	55-60 Min.	3 + 1	10 Min.	10 Min.	75-80 Min.
Ist der Braten braun, mit Wasser übergießen, UH zurückschalten.		Soll Roastbeef innen noch rot sein, so fällt diese Schaltstufe weg.			
3 + 3	15 Min. vorheizen			10 Min.	75-80 Min.
3 + 3	40-45 Min.	Ist die obere Seite des Geflügels braun, dann wenden, so daß die andere Seite bräunt, abschalten.			
3 + 3	15 Min. vorheizen			5-10 Min.	35-45 Min.
3 + 3	30-40 Min.				

Einige Beispiele für die zweckmäßige Zubereitung von Mahlzeiten.

EINFACHES MITTAGESSEN FÜR 4—5 PERSONEN

Grünkernsuppe Pfannkuchen

Grünkernsuppe

Zutaten: $\frac{1}{2}$ Pfd. Knochen, 2 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Pfd. Grünkern, Salz, Maggi.

Kochvorgang: Auf der mittleren Platte im Kochtopf mit Deckel die Suppe zum Kochen bringen

sofort schalten auf Stufe

stromlos fertig kochen

Schaltung	Kochdauer
	Minuten
3	12—15
1	20
0	20
3	5—8
2	20
0	10

Pfannkuchen

Zutaten: 375 g Mehl, 4 Eier, Milch nach Bedarf. Salz.

Kochvorgang: Auf der großen Platte die Pfanne trocken erhitzen

dann Fett in die Pfanne geben und die Pfannkuchen abbacken

Die letzten 1—2 Stück stromlos backen

Die Zubereitungszeit dieser Mahlzeit beträgt 1 Stunde.

Mittagessen für 4—5 Personen

Fleischbrühe Salzkartoffeln Fisch mit zerlassener Butter

Fleischbrühe

Zutaten: 1½ Liter Wasser, 1 Pfd. Rindfleisch, 250 g Knochen, 1 Tomate, Sellerie, Zwiebeln, Lauch, Salz.

Kochvorgang: Auf der großen Platte im Kochtopf mit Deckel alles bis ans Kochen bringen sofort zum Weiterkochen schalten auf Suppengrün wird nur 1 Stunde mitgekocht, um den Fleischgeschmack nicht zu beeinträchtigen.

Fleischbrühe durchsieben, die Nudeln oder sonstige Einlagen hinzugeben und mit der Speicherwärme weichkochen

Salzkartoffeln

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, ¼ Liter Wasser, Salz.

Kochvorgang: Auf der mittleren Platte im Kochtopf mit Deckel zum Kochen bringen auf den Fleischbrüh-Topf mittels Zwischenring gestellt, fertig garen lassen

Schellfisch

Zutaten: 2—3 Pfd. Schellfisch, Salz, Zitrone, Tomaten.

Vorgang: Vorheizen Im Backofen mit Ober- und Unterhitze zubereiten. Grillrost mit Öl bepinseln, die Fische darauf legen und Ober- und Unterhitze beibehalten Stromlos fertig garen Auf einer Platte mit Tomaten und Zitronenscheiben anrichten.

Zerlassene Butter

Zutaten: ¼—½ Pfd. Butter.

Kochvorgang: Butter in die Sauciere geben und gleich in den Backofen vorn auf den Grillrost stellen. Ist der Fisch gargedünstet, so ist auch die Butter geschmolzen . . .

Schaltung	Kochdauer
	Minuten
3	15
1	120
0	10—15
3	12—15
	30
OH3 UH3	15
OH3 UH3	30—40
0	5—10
	40

Die Zubereitungszeit dieser Mahlzeit beträgt 2 Std. 20 Min.

MITTAGESSEN FÜR 4—5 PERSONEN

Gebrannte Grießsuppe Sauerkraut

Kartoffelbrei Schweinebraten

Sauerkraut

Zutaten: 2 Pfd. Sauerkraut, 50 g Fett, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, Salz, Wacholderbeeren (nach Geschmack).

Kochvorgang: Auf der großen Platte im Kochtopf mit Deckel das Fett erhitzen und das Kraut zum Kochen bringen
 sofort schalten auf Stufe 1
 stromlos fertig kochen 0

Kartoffelbrei

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, Salz, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser.

Kochvorgang: Auf der mittleren Platte im Kochtopf mit Deckel zum Kochen bringen 3
 Auf den Sauerkraut-Topf gestellt, mittels Zwischenring, fertig garen lassen 30
 dann die Kartoffeln stampfen oder durchpassieren und mit heißer Milch und einem Stück Butter gut schlagen.

Gebrannte Grießsuppe

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 2—3 Eßlöffel Grieß, 1 Tomate, Salz, $\frac{1}{2}$ Zwiebel.

Kochvorgang: Auf der freigewordenen mittleren Platte im Kochtopf mit Deckel die Zwiebel und den Grieß in dem heißgemachten Fett hellbraun rösten 3
 dann mit Wasser auffüllen. Sobald es kocht, abschalten und mit der Speicherwärme fertig kochen 0

Schweinebraten

Zutaten: 2 Pfd. Schweinebraten, Zwiebeln, Tomaten und Knochen.

Bratvorgang: Im Bratofen mit Ober- und Unterhitze zubereiten. Knochen, Zwiebel- und Tomatenscheiben in die Grillpfanne legen, auf den Grillrost das gewürzte Fleisch und mit Ober- und Unterhitze bräunen OH 3
 danach zur Saucenbildung mit Wasser begießen, Unterhitze zurückschalten auf 1 UH 3
 Bindemittel in die Sauce geben, stromlos fertig braten OH 3
 Der Schwadenabzug bleibt während der ersten 40 Minuten geschlossen. UH 1

Schaltung	Kochdauer
	Minuten
3	10—12
1	30—40
0	10—20
3	12—15
	30
3	15
0	20
OH 3 UH 3	45—55
OH 3 UH 1	10—15
0	10

Die Zubereitungszeit dieser Mahlzeit beträgt 1 Std. 20 Min.

Mittagessen für 4—5 Personen

**Gemüsesuppe
Salzkartoffeln
Rosenkohl
Geflügel**

Gemüsesuppe

Zutaten: ¼ Pfd. Fett, ¼ Pfd. gelbe Rüben, ¼ Pfd. grüne Bohnen, ¼ Pfd. Erbsen, ¼ Pfd. Wirsing, 2 Liter Wasser, Lauch, Petersilie, Sellerie, Salz

Kochvorgang: Auf der großen Platte den Kochtopf mit Deckel trocken erhitzen

Fett hineingeben und die feingeschnittenen Gemüse in dem heißen Fett andämpfen, mit Wasser auffüllen und zum Kochen bringen.

Schalten auf

Stromlos fertig kochen

Rosenkohl

Zutaten: 2 Pfd. Rosenkohl, 50 g Fett, Salz, ¼ Liter Wasser oder Brühe, Muskat.

Kochvorgang: Auf der mittleren Platte im Kochtopf mit Deckel Gemüse zum Kochen bringen

auf den Suppentopf gestellt, mittels Zwischenring, fertig garen lassen

Salzkartoffeln

Zutaten: 2 Pfd. Kartoffeln, Salz, ¾ Liter Wasser.

Kochvorgang: Auf der freigewordenen mittleren Platte im Kochtopf mit Deckel zum Kochen bringen (Dampf steigt auf)

sofort abschalten, stromlos fertig garen

Geflügel

Zutaten: 2 Hähnchen, Salz, Butter, Tomaten, Öl.

Bratvorgang: Vorheizen

Geflügel salzen, mit Öl bepinseln und mit der Brust nach unten auf den Grillrost legen. Gewürze in die Grillpfanne. Die Hähnchen braten mit

und sie wenden, wenn der Rücken gebräunt ist. Dem Fleischsaft wird etwas Wasser zur Saucenbereitung beigefügt. Stromlos fertig garen.

Schaltung	Kochdauer
	Minuten
3	10
1	30—40
0	10—20
3	8—10
	30
3	12—15
0	25—30
OH 3	
UH 3	15
OH 3	
UH 3	45
0	10

Die Zubereitungszeit dieser Mahlzeit beträgt 1 Std. 20 Min.



DAS BACKEN

Sie haben sich doch schon immer darauf gefreut, Ihre Familie und Ihre Gäste mit jenen heimgebackenen Kleinigkeiten zu überraschen, die so überzeugend die tüchtige Hausfrau verraten. Dieser Wunsch wird Ihnen jetzt bestimmt erfüllt, denn ohne Hangen und Bangen, ob auch alles gut gelingt, können Sie Ihr Gebäck dem Junker & Ruh-Elektroherd anvertrauen. Sie werden Ihre helle Freude daran haben, denn die mit Liebe und Sorgfalt zubereiteten Kuchen werden ohne viel Mühe immer wunderschön gleichmäßig gebacken sein, ganz so, wie Sie es sich vorgestellt haben. Sie wissen ja, daß für einen gut gelungenen Kuchen die richtige und sachgemäße Zubereitung des Kuchenteiges eine wichtige Voraussetzung ist. Soll alles gut gelingen, müssen die Zutaten nach den Rezepten richtig abgewogen und der Eigenart des Gebäcks entsprechend verarbeitet werden.

So verschieden, wie die Gebäckarten sind, so verschieden sind auch die Backtemperaturen, die sie benötigen. Da der elektrische Backofen, wie schon vorher erwähnt, von zwei Schaltern, also für Ober- und Unterhitze getrennt, bedient wird und auch seine Wärmeabgabe noch in drei Stufen regelbar ist, können Sie bequem die für jede Gebäckart richtige Backtemperatur erreichen. Alle Arten von Kuchen werden in den kalten Ofen eingeschoben, da der allmähliche und vor allem gleichmäßige Temperaturanstieg bei allen Backwaren mit ganz wenigen Ausnahmen ein Vorheizen des Backofens überflüssig macht.

Jede Hausfrau weiß auch, daß gerade vor Beginn des Backens zu starke Hitze oft nur schaden kann. Die Bräunung tritt zu früh ein, die Feuchtigkeit kann nicht entweichen, und der bekannte Wasserstreifen zeigt sich dann beim Aufschneiden. Bei Hefeteigen, die in den kalten Ofen eingeschoben werden, fällt sogar das zweite Aufgehen des Hefeteiges weg. Durch die langsame Erwärmung kann der Hefeteig noch im Backofen gut aufgehen. Damit Sie die im Backofen erzeugte Hitze vollkommen ausnützen, ist es angebracht, daß Sie die Wärmezufuhr schon dann abschalten, wenn der Kuchen erst eine leichte Bräunung aufweist. Die im Backofen aufgespeicherte Wärme genügt, um den Kuchen etwa in 10 Minuten fertig zu backen. Bei der Eigenart der Elektrowärme gilt also auch hier der Grundsatz:

FERTIG BACKEN OHNE STROM!

Der Backofen hat rechts und links je drei Einschiebleisten bzw. Rillen, die das Kuchenblech tragen. Letzteres beim Einschoben in den Backofen stets hinten anstoßen lassen. Formenkuchen erhalten als Unterlage ein sogenanntes Traggitter, das bei jedem Elektroherd mitgeliefert wird.

DIE BENUTZUNG DER RILLEN:

Mittlere Rille: Zum Abbacken von Plattenkuchen und von Kleingebäck.

Untere Rille: Alle anderen Kuchenarten, die immer auf das Traggitter gestellt werden, wie Biskuitmassen, Backpulverteige, Hefegugelhupf, Obstkuchen in der Springform und süße Aufläufe, die wie ein Kuchen gebacken werden.

WIE WIRD *beim Backen* GESCHALTET?

Eiweißgebäck.

Alle Eiweißmassen benötigen zum Backen nur eine sehr gelinde Temperatur. Z. B. werden Merinken mit OH 1 + UH 1 in etwa 80 Minuten gebacken bzw. getrocknet, dann noch 30 Minuten stromlos. Eiweißmassen, die etwas fester sind, wie z. B. Mandelmakronen, werden folgendermaßen abgebacken: Das 1. Blech OH 3 + UH 3, das 2. Blech OH 2 + UH 2.

Biskuitmassen.

Alle Biskuittorten werden mit OH 2 + UH 3 abgebacken. Eine Ausnahme bildet die Biskuitroulade, die auf dem Kuchenblech abgebacken wird und dann noch zusammengerollt werden muß. Damit sie zum Wickeln elastisch genug bleibt, muß sie mit OH 3 + UH 3 ohne Ausnützung der Speicherwärme abgebacken werden.

Mürbeteige

Kleingebäck wird meistens aus Mürbeteigmassen bereitet. Zum Abbacken sind ein oder meistens zwei Kuchenbleche notwendig. Das 1. Blech wird mit OH 3 + UH 3 abgebacken. Für das 2. Blech genügt OH 2 + UH 2. Zwei Bleche zur gleichen Zeit abzubacken ist nicht ratsam, da durch den Wärmeverlust beim Auswechseln der Bleche ein schnelleres Abbacken doch nicht erreicht werden kann.

Rührteige

Der in allen Gegenden bekannte Backpulverkuchen, den es in vielerlei Arten gibt, und der so viele Namen trägt, wie Gugelhupf, Marmorkuchen, Gleichschwer, Immergut, wird mit OH 1 + UH 3 abgebacken. Die schwereren Rührteige, wie englischer Teekuchen, Kantonenkuchen, müssen sehr langsam gebacken werden. Durch ein zu rasches Backen entsteht leicht der sogenannte Wasserstreifen. Die Wärmezufuhr wird deshalb niedrig gehalten, und zwar benützen Sie OH 0 + UH 3 dazu.

Hefeteige

Alle geformten Hefeteige werden mit OH 2 + UH 3 gebacken, Hefepfannkuchen, wie Streuselkuchen, Obstkuchen usw. mit OH 3 + UH 3.

Brühteige.

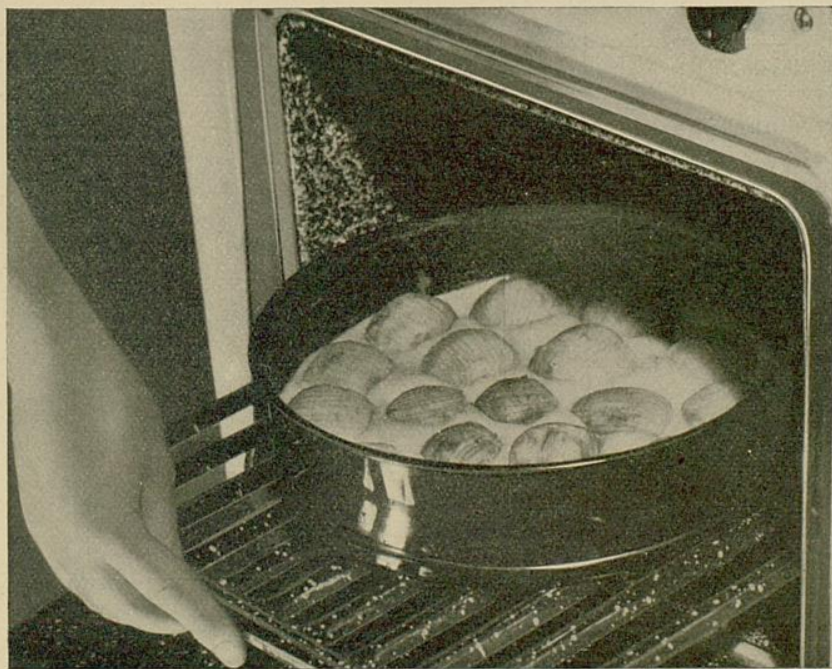
Windbeutel benötigen, damit sie recht gut aufgehen, ebenfalls eine sehr starke Temperatur. 1. Blech mit OH 2 + UH 3, 2. Blech mit OH 2 + UH 2.

Blätterteige

Der Blätterteig benötigt wegen seines sehr großen Fettgehaltes zum Abbacken eine sehr starke und intensive Temperatur. Hierfür ist ein Vorheizen mit OH 3 + UH 3 ca. 10 Minuten erforderlich. Diese Schaltstellung wird für das 1. Blech beibehalten. Wird ein 2. Blech abgebacken, dann schalten Sie OH 2 + UH 2 ein. Da der Blätterteig in feuchter Luft besser aufgeht, wird eine Schale mit sehr heißem Wasser zu Beginn des Backprozesses in den Ofen gestellt oder man bespritzt das Backblech mit Wasser.

Aufläufe.

Zum Abbacken von süßen Aufläufen ist OH 2 + UH 3 notwendig. Ein sehr schnelles Überkrusten von pikanten Aufläufen wird mit OH 3 + UH 3 durchgeführt.



Verlorener Apfelkuchen

Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Eiweißmassen:		O H	U H	Min.	Min.	Min.
Merinken	mittlere	1	1	80	so lange wie möglich	60-120
Mandelmakronen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	25-30 15	— 10	I. Blech: 30 II. Blech: 25
Wespennester	mittlere	2 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	30-40 20	— 5-10	I. Blech: 40 II. Blech: 30
Biskuitmassen:						
Biskuittorte	untere	2	3	35-40	10	50
Biskuitrolle	mittlere	3	3	20-25	—	20-25
Anisbrot	untere	2	3	40-50	10	50-60
Haselnußtorte	untere	2	3	60	10	70
Mürbeteige:						
Spritzgebäck	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	20-25 10	— 10	I. Blech: 25 II. Blech: 20
Terrassen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	20-25 10	— 10	I. Blech: 25 II. Blech: 20
Obsttörtchen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	25-30 15	— 10	I. Blech: 30 II. Blech: 25
Arrakschnitten	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	20 10	— 10	I. Blech: 20 II. Blech: 10
Käsestangen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	15-20 10	— 10	I. Blech: 20 II. Blech: 10
Linzer Torte	mittlere	2	3	40-45	10	55
Rührteige:						
Marmorkuchen	untere	1	3	55-60	10	70
Gewürzkuchen	untere	0	3	55-60	10	70
Engl. Teekuchen	untere	0	3	65-70	10	75
Pulverkuchen	untere	1	3	55-60	10	70
Kantonenkuchen	untere	0	3	80-90	10	90

Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Hefeteige:		O H	U H	Min.	Min.	Min.
Hefezopf	mittlere	2	3	40-45	10	55
Obstkuchen	mittlere	3	3	35-40	10	50

Um den unterschiedlichen Stromverhältnissen in den einzelnen Versorgungsgebieten Rechnung zu tragen, verweisen wir wegen der **Schaltstufen** und der Benützung der entsprechenden **Einschiebeleisten** bzw. **Rillen** auf die Angaben in diesem Beiblatt.

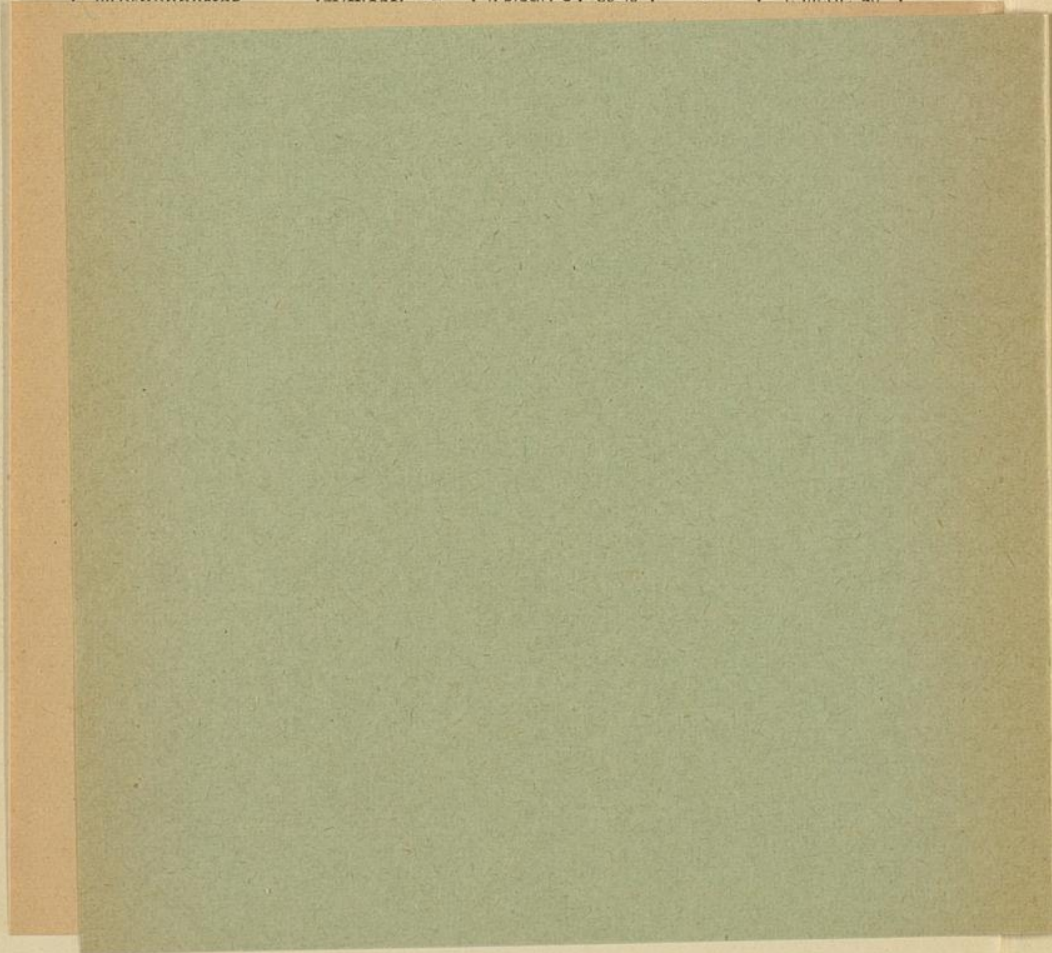
Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Rührteige:						
Marmorkuchen						
mittelhohe Form	mittlere	2	3	40-45	10	55
hohe Form	untere	1	3	55-60	10	70
Pulverkuchen						
mittelhohe Form	mittlere	2	3	40-45	10	55
hohe Form	untere	1	3	55-60	10	70
Hefeteige:						
Gugelhupf						
mittelhohe Form	mittlere	2	3	40-45	10	55
hohe Form	untere	1	3	55-60	10	70
Brühteige:						
Windbeutel	mittlere	3	I. Blech: 3	30-35	10	45
		2	II. Blech: 3	20-25	10	35

**Bedienungsanweisung für Junker & Ruh-Elektroherde
der Serien Nr. 52017-52018 und 53013-53014**

Gebäckart	Schaltung	Einschiebe- leiste	Schwaden- abzug öffnen nach	Backzeit
Rührkuchen (Springform)	UH2+OH2	2. von unten	40 Min.	50+10 Min.
Rührkuchen (Gugelhupf)	UH2+OH2	1. " "	40 "	55+10 "
Biskuittorte	UH2+OH2	2. " "	30 "	45+10 "
Apfeltorte, gedeckt	UH3+OH2	2. " "	35 "	40+10 "
Sandtorte (Springform)	UH1+OH1	1. " "	50 "	60+10 "
	10 Min. vorgeheizt UH3+OH3 hierbei ist es vorteilhaft, ausnahmsweise vorzuheizen			
Spritzgebäck	1. Blech: UH3+OH3	3. von unten	auf	20 Min.
	2. Blech: UH2+OH2	3. " "	"	10 "
Biskuitrolle	UH3+OH3	2. " "	zu	18 "
Streuselkuchen (Blech)	UH3+OH3	2. " "	20 Min.	25+10 "
Obstblechkuchen (Hefe)	UH3+OH3	2. " "	20 "	25+10 "
Junker & Ruh-Kranz	UH3+OH2	2. " "	30 "	35+10 "
Windbeutel	UH3+OH2	2. " "	30 "	40+10 "

Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0	
Eiweißmassen:		O H	U H	Min.	Min.	Min.
Merinken	mittlere	1	1	80	so lange wie möglich	60-120
Mandelmakronen	mittlere	3 2	I. Blech: 3 II. Blech: 2	25-30 15	- 10	I. Blech: 30 II. Blech: 25
Wassernester	mittlere	2	I. Blech: 3	30-40	-	I. Blech: 40



Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten im Junker & Ruh-Elektro-Herd

Gebäckart	Angabe der Rillen	Angabe der Schaltstufen und ihre Benützungszeit				Gesamt-Backzeit	
		Oberhitze Stufe	Unterhitze Stufe	Zeit	Stromlos Stufe 0		
Hefeteige:		O H	U H	Min.	Min.	Min.	
Hefezopf	mittlere	2	3	40-45	10	55	
Obstkuchen	mittlere	3	3	35-40	10	50	
Gedeckter Apfelkuchen	mittlere	2	3	45-50	10	55 – 60	
Schnecken	mittlere	2	3	35-40	10	50	
Streuselkuchen	mittlere	3	3	35-40	10	50	
J. u. R.-Kranz	mittlere	2	3	50	10	60	
Weihnachts-Stollen	vorheizen mittlere	3 2	3 3	15 55-60	10	65 – 70	
Brühteige:							
Windbeutel	mittlere	2	3	40-45	10	50 – 55	
Blätterteige:							
Pasteten	vorheizen mittlere	3 2	3	10 I. Blech: 3 II. Blech: 2	30-40 15	10	40 – 50
Schillerlocken	vorheizen mittlere	3 3	3 3	10 30-40	10	40 – 50	
Aufläufe:							
Makkaroni-Auflauf	mittlere	3	3	30	10	40	
Weckauflauf	untere	2	3	50-60	10	70	
Fleischauflauf	mittlere	3	3	30	10	40	
Gemüseauflauf	mittlere	3	3	30	10	40	

EIWEISS *Massen*

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. Am Rand einer Tasse wird das Ei aufgeschlagen und sorgfältig in Eigelb und Eiweiß geteilt. In einer Porzellan- oder Steingutschüssel schlägt man das Eiweiß mit dem Schneebesen zu sehr steifem Schnee. Damit der Schnee sich festigt, wird dann 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).

Zubereitung: Von der, nach obigen Angaben, zubereiteten Eiweißmasse spritzt man mit Hilfe eines Spritzbeutels 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.

Backzeit: Oberhitze 1 und Unterhitze 1 = ca. 80 Min.

Stromlos = solange wie möglich.

Mandelmakronen.

Zutaten (für 40—50 St.): 4 Eiweiß, 300 g Sand- oder Grießzucker (kein Puderzucker), 300 g abgezogene gemahlene Mandeln, darunter, je nach Geschmack, einige bittere Mandeln, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend den Angaben über die Zubereitung von Eiweißmassen auf Seite 30 bereitet. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier belegten Kuchenblech gebacken werden. Erst nach dem Erkalten löst man die Makronen vom Papier.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 25—30 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 15 Min.

Stromlos = 10 Min.

Wespennester.

Zutaten (für 30—40 St.): 4 Eiweiß, 250 g Zucker, 270 g ungeschälte in Stifte geschnittene Mandeln, 90 g geriebene Schokolade, 2—3 Teelöffel Kakao, 1 Messerspitze Zimt und Nelken.

Zubereitung: Eiweiß wird nach den gegebenen Anweisungen auf Seite 30 zu steifem Schnee geschlagen, alle vorgesehenen Zutaten leicht unterzogen. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln formt man kleine runde Häufchen, die auf einem mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gebacken werden.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 30–40 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 20 Min.

Stromlos = 5–10 Min.

BISKUIT * *Teige*

Allgemeines: Zu einem Biskuitteig werden Eier, Zucker, Mehl und manchmal Wasser verwendet.

Die Eier werden sorgfältig in Eiweiß und Eigelb geteilt, Eigelb, $\frac{2}{3}$ des Zuckers und die im Rezept angegebene Wassermenge rührt oder schlägt man $\frac{1}{2}$ Std. schaumig. Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, der restliche Zucker untergeschlagen und mit dem gesiebten Mehl leicht, ohne starkes Rühren, unter die Masse gezogen. Der Teig soll nicht lange stehen, sondern muß sofort in gut gefetteter Form gebacken werden.

Biskuitrolle.

Zutaten: 4 Eier, 100 g feiner Zucker, 75 g Mehl, 25 g Maizena, Marmelade.

Zur Glasur: 150 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Nachdem der Teig entsprechend der obigen Anweisung zubereitet ist, wird die Masse auf ein mit gut gefettetem Pergamentpapier bedeckten Kuchenblech gleichmäßig aufgestrichen. Nach dem Backen stürzt man den Kuchen auf ein mit Zucker bestreutes Handtuch, entfernt das Pergamentpapier und schneidet die Ränder ab, bestreicht die Fläche mit Marmelade und rollt mit Hilfe des Handtuchs den Kuchen zusammen. Alle Handgriffe müssen schnell ausgeführt werden, damit die Masse noch biegsam bleibt und beim Rollen nicht bricht.

Die fertige Biskuitrolle wird mit einer aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur bestrichen.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20–25 Min.

Biskuittorte.

Zutaten: 4 Eier, 200 g feiner Zucker, 150 g gesiebtes Mehl, 100 g Maizena, 4 Eßlöffel Wasser, etwas abgeriebene Zitronenschale, 1 Messerspitze Backpulver.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 35–40 Min.

Stromlos = 10 Min.



Anisbrot.

Zutaten: 6 Eier, 250 g Zucker, 250 g Mehl, 5 g Anis.

Zubereitung: Unter den, nach den Anweisungen auf Seite 31 gerührten Teig gibt man außer den dort angegebenen Zutaten noch Anis. Die Masse wird in zwei gut gefetteten länglichen Kastenformen gebacken. Nach dem Erkalten schneidet man das Brot in beliebig dicke Scheiben und röstet sie lichtgelb.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40—50 Min.
Stromlos = 10 Min.

Haselnußtorte.

Zutaten: 7—8 Eier, 300 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 250 g Haselnüsse gemahlen, 125 g Mehl, 1 Vanillezucker.

Zur Glasur: 200 g Staubzucker, Saft einer halben Zitrone, etwas Wasser.

Zubereitung: Der Teig wird in der auf Seite 31 angegebenen Weise zubereitet, Haselnüsse und Eischnee vorsichtig unter die Masse gegeben. Man füllt den Teig in eine gut gefettete Springform und überzieht die Torte nach dem Backen mit der aus Staubzucker, Wasser und Zitronensaft angerührten Glasur. Mit ganzen Haselnüssen verzieren.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 60 Min.
Stromlos = 10 Min.

MÜRBE * *Teige*

Allgemeines: Mürbeteige bereitet man auf einer Holz- oder Marmorunterlage. Alle Zutaten, wie Mehl, Zucker, Butter und Geschmackszutaten, werden auf die Unterlage gegeben. Die Butter wird mit einem Messer oder Teigschaber etwas zerkleinert, damit sie sich gleichmäßig verteilt. 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 ($\frac{1}{2}$ —1 Stunde), erst dann weiter verarbeiten.

Spritzgebäck.

Zutaten (für etwa 40 St.): 100 g Butter, 125 g Zucker, 250 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 1—2 Eier.

Zubereitung: Man arbeitet die Zutaten in der auf Seite 33 angegebenen Weise zusammen und läßt den Teig eine halbe Stunde ruhen. Dann preßt man ihn durch eine Bakspritze oder auch Fleischhackmaschine mit Spritzeinsatz zu gleichmäßigen Stäbchen, aus denen man runde oder

„S“-Kringel formt, die auf einem gut gefetteten Kuchenblech gebacken werden. Nach dem Backen sind sie sogleich vom Blech herunterzunehmen.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20–25 Min.
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.
Stromlos = 10 Min.

Terrassen- und Obsttörtchen.

Zutaten: 200 g Mehl, 100 g Maizena, 125 g Zucker, 150 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Ei oder 1–2 Eigelb.

Zubereitung: Den Teig nach den allgemeinen Angaben auf Seite 33 zusammenarbeiten und ihn eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann die Masse gleichmäßig ausrollen und für Terrassen-Plätzchen in drei verschiedenen Größen ausstechen, mit Eigelb bepinseln und auf einem gefetteten Blech backen. Nach dem Backen werden die Plätzchen in den drei verschiedenen Größen übereinandergesetzt und Marmelade dazwischen gestrichen. Sie können dann noch mit Puderzucker bestreut werden.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20–25 Min.
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.
Stromlos = 10 Min.

Für Obsttörtchen wird der Teig ebenfalls ausgerollt, runde Plätzchen im Durchmesser von 8–10 cm ausgestochen und in die gut gefetteten Förmchen gelegt. Um ein Zusammenrutschen der Teigmasse beim Backen zu verhindern und ein gutes Aussehen zu bewirken, empfiehlt es sich, über die mit Teig ausgelegten Förmchen getrocknete Erbsen zu legen, die nach dem Backen zu entfernen sind. Die kleinen Formen werden zum Backen auf ein Blech gestellt. Nach dem Backen füllt man die Törtchen mit frischem oder eingemachtem Obst und bespritzt sie evtl. noch mit Schlagsahne.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 25–30 Min.
2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 15 Min.
Stromlos = 10 Min.

Arrakschnitten.

Zutaten (für etwa 40–50 St.): 175 g Mehl, 75 g Maizena, 1 Ei oder 2 Eigelb, 125 g Zucker, 125 g Butter, 1 Päckchen Vanillezucker, 2 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Zubereitung: Die Zutaten werden in der auf Seite 33 angegebenen Weise zusammengearbeitet und der Teig eine halbe Stunde kalt gestellt. Die Masse preßt man dann durch eine Backspritze oder Fleischhackmaschine mit Spritzeinsatz in ca. 8 cm lange und 2 cm breite Streifen, die auf einem gut

gefetteten Blech gebacken werden. Nach dem Backen taucht man die Enden der Schnitten in Schokolade-Glasur. (Die Schokolade wird im Wasserbad aufgelöst und etwas Palmin oder Butter beigefügt, bei 50 g Schokolade, 1 Messerspitze Palmin).

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 20 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.

Stromlos = 10 Min.

Käsestangen.

Zutaten: 100 g Fett, 80 g feingeriebener Käse, 150 g Mehl, 75 g Maizena, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz und $\frac{1}{2}$ Teelöffel Paprika, sowie 2 Eigelb oder ein ganzes Ei, etwas geriebener Käse zum Einfüllen.

Zubereitung: Diese Zutaten zusammenkneten, $\frac{1}{2}$ Stunde kaltstellen, Röllchen formen, in geriebenem Käse drehen und goldgelb backen.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 15–20 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = 10 Min.

Stromlos = 10 Min.

Linzer Torte.

Zutaten: 250 g Mehl, 50 g Maizena, 250 g Zucker, 250 g Butter, 200 g Mandeln, 10 g Zimt, 2 g Nelken, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale gerieben, 1 Eßlöffel Kakao, 2 Eßlöffel Kirschwasser, 2 Eier, Marmelade.

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbeteig (Seite 33) bereiten. Die größere Hälfte des Teiges auf einem mit Pergamentpapier belegten und gefetteten Tortenboden auswellen, einen Rand ringsum legen und mit Marmelade füllen. Aus dem Rest des Teiges gleichmäßige Streifen ausradeln, gitterförmig über die Marmelade legen und mit Eigelb bestreichen.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40–45 Min.

Stromlos = 10 Min.

RÜHR * Teige

Backpulvermassen.

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

Die Butter wird zu Sahne gerührt, Zucker, Eier, oder je nach Rezept nur Eigelb, unter stetem Rühren dazu gegeben. Zum Schluß fügt man das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl und Maizena unter die Masse. Sobald sich Luftblasen beim Rühren zeigen, ist der Teig fertig. Je nach Rezept fügt man dann noch die übrigen Zutaten an die Masse und füllt sie in eine gefettete Form. Es ist darauf zu achten, daß an dem oberen Rand der Form kein Teig anhaftet.

Marmorkuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 375 g Mehl, 125 g Maizena, 1 Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker, 1 Tasse Milch. Für die Kakaofüllung: 2 Eßlöffel Kakao, 2—3 Eßlöffel Zucker und etwas Milch.

Zubereitung: Von den Zutaten — außer dem Kakao, Zucker und Milch für die Füllung — wird nach den Angaben auf Seite 35 ein Teig bereitet, ein Drittel abgeteilt und darunter die für die Kakaofüllung vorgesehenen Zutaten gemischt. In eine gut gefettete Form füllt man zunächst etwa die Hälfte des hellen Teiges, dann die Kakaomasse und zum Schluß den Rest der hellen Masse.

Backzeit: Oberhitze 1 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

Backpulverkuchen oder Gugelhupf.

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

Zubereitung: Der Teig wird entsprechend der allgemeinen Anweisung auf Seite 35 zubereitet und in länglicher Form oder auch Springform gebacken. Nach dem Backen kann der Kuchen mit einer Glasur überzogen oder mit Puderzucker bestreut werden.

Backzeit: Oberhitze 1 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

Gewürzkuchen.

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Zucker, 3 Eier, 200 g Mehl, 50 g Maizena, 180 g gehackte Haselnüsse, 65 g Zitronat, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Ingwer, Zimt, Nelken, Kardamon, Kakao, etwas Salz und Pfeffer, 1 Eßlöffel Rum, $\frac{1}{2}$ Backpulver.

Zubereitung: Butter, Zucker und die ganzen Eier werden $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig gerührt. Unter die Masse sind sämtliche Zutaten — als letztes der Rum — zu rühren. Da dieser Kuchen recht würzig sein muß, ist er gut abzuschmecken und gegebenenfalls noch etwas Gewürz dazuzugeben. Der Teig wird in einer gefetteten Kastenform gebacken.

Backzeit: Oberhitze 0 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

Englischer Teekuchen.

Zutaten: 280 g Butter, 250 g Zucker, 4 Eier, 200 g Mehl, 80 g Maizena, 140 g Sultaninen und Korinthen, 65 g Zitronat, 3 Eßlöffel Arrak, etwas abgeriebene Zitronenschale.

Zubereitung: Nach den gegebenen Anweisungen auf Seite 35 bereitet man den Teig. Die Korinthen werden mit Mehl abgerieben, Zitronat in Würfel geschnitten und unter die Masse gezogen. Als letztes gibt man den Arrak oder Rum dazu. Der Teig wird in einer mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegten Kastenform gebacken.

Backzeit: Oberhitze 0 und Unterhitze 3 = 65—70 Min.
Stromlos = 10 Min.

Kantonenkuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eier, 200 g Mehl, 100 g Maizena, 1 Zitrone abgerieben, 125 g Sultaninen, 125 g entsteinte eingemachte Kirschen, 125 g Zitronat, 1 Messerspitze Backpulver.

Zubereitung: Ist die Masse nach den allgemeinen Angaben auf Seite 35 zubereitet, gibt man das in Würfel geschnittene Zitronat, die mit Mehl gereinigten Sultaninen und als letztes die mit Rum getränkten Kirschen unter den Teig, der in einer gefetteten Kastenform gebacken wird.

Backzeit: Oberhitze 0 und Unterhitze 3 = 80—90 Min.
Stromlos = 10 Min.

HEFE * *Teige*

Allgemeines: Die erforderlichen Zutaten sind: Mehl, Butter, Zucker, Eier, Milch und Hefe.

Die Hefe wird in einer Tasse mit 1—2 Eßlöffel lauwarmen, gezuckerter Milch aufgelöst. Diese Hefelösung läßt man 3—5 Minuten gehen, erst dann wird sie weiter verwendet. Mehl, Zucker, Eier, Butter, Salz — alles nicht zu kalt — und die Hefelösung mit der lauwarmen Milch verarbeiten. Mit der Hand den Teig tüchtig schlagen, bis er glatt ist und sich von der Schüssel löst. Der Hefeteig wird zum Gehen aufgestellt. Der Backofen eignet sich sehr gut zum Gehen des Teiges in der Schüssel, er wird mit OH 3 + UH 3 5 Minuten erwärmt. Die dabei im Backofen erreichte Temperatur genügt vollkommen zum Aufgehen des Teiges. Ein zweites Aufgehen der Masse in der Form ist nicht erforderlich, da ja der Kuchen in den kalten Ofen gegeben wird, dort nochmals langsam aufgeht und gleichzeitig gebacken wird.

Obstkuchen (Pflaumen- oder Apfelkuchen).

Zutaten: 400 g Mehl, 100 g Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, $\frac{1}{8}$ l Milch, 20 g Hefe, 1 Prise Salz, 2—3 Pfund Obst und die seiner Säure entsprechende Menge Zucker. Für Pflaumenkuchen 80 g grobgehackte Mandeln, für Apfelkuchen 80 g Korinthen, Butterflöckchen.

Zubereitung: Ein Hefeteig wird nach den Angaben auf Seite 37 bereitet, den man auf einem gefetteten Kuchenblech flach ausrollt und mit

Semmelmehl bestreut (zum Aufsaugen der Obstflüssigkeit). Die entsteinten Pflaumen oder die in Scheiben geschnittenen Äpfel werden gleichmäßig auf dem Teig verteilt, ebenso die gehackten Mandeln oder Korinthen. Erst nach dem Backen des Obstkuchens wird der Zucker aufgestreut.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 35—40 Min.
Stromlos = 10 Min.

Gedeckter Apfelkuchen.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei oder 2 Eigelb, 80 g Zucker, 20 g Hefe, 1 kl. Tasse Milch, etwas Zucker, 50—70 g Sultaninen, 30 g Butter, gestiftelte Mandeln, 1½ Pfund Äpfel in Scheiben geschnitten und entsprechend ihrer Säure gezuckert.

Zubereitung: Der Hefeteig wird entsprechend der Anweisung auf Seite 37 zubereitet, zwei Drittel des Teiges auf dem Boden des Backbleches gleichmäßig ausgerollt, mit Semmelmehl bestreut und mit Äpfeln, Sultaninen und Butterflöckchen bedeckt. Der Rest des Hefeteiges wird dünn ausgerollt und über die Äpfel gegeben. Diese Decke des Apfelkuchens wird mit Eigelb bestrichen und mit gestiftelten Mandeln bestreut.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 45—50 Min.
Stromlos = 10 Min.

Streuselkuchen.

Zutaten: 375 g Mehl, 100 g Butter, 1 Ei, 80 g Zucker, 15 g Hefe, 1 kl. Tasse Milch. Streusel: 180 g Butter, 180 g Zucker, 350 g Mehl, 10 g Zimt.

Zubereitung: Man bereitet den Hefeteig nach den Anweisungen auf Seite 37, rollt ihn aus und gibt ihn auf ein gefettetes Blech. Der Teig ist mit Milch zu bepinseln und die Streusel sind gleichmäßig darauf zu verteilen. Streusel: Die Butter mit Zucker, Mehl und Zimt rasch zu Streuseln zusammenarbeiten.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 35—40 Min.
Stromlos = 10 Min.

Schneckenudeln.

Zutaten: 80 g Butter, 60 g Zucker, 1 Ei, 15 g Hefe, 300 g Mehl, 1 Tasse Milch. — Etwas Zucker, etwas Zimt, einige Sultaninen, Butter zum Bepinseln.

Zubereitung: Der gut aufgegangene Hefeteig, entsprechend der Anweisung auf Seite 37 zubereitet, wird ausgerollt, mit Butter bestrichen und mit Zucker, Zimt und Sultaninen bestreut. Das Ganze wird fest ausgerollt, in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, die mit dem Handballen platt



Junker & Ruh-Kranz

gedrückt werden. Die Schnecken bepinselt man mit Eigelb und backt sie auf einem gut gefetteten Blech. Nach dem Backen mit einer Puderzucker-
glasur überziehen.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 35—40 Min.
Stromlos = 10 Min.

Hefezopf.

Zutaten: 500 g Mehl, 100 g Zucker, 125 g Butter, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Prise Salz, 20 g Hefe, Korinthen, Sultaninen, Mandeln, nach Geschmack auch etwas Zitronat.

Zubereitung: Nach den allgemeinen Angaben auf Seite 37 wird ein Hefeteig bereitet, Korinthen und Mandeln gleich mit in den Teig gegeben. Der gut aufgegangene Teig wird in drei Stränge geteilt und zu einem Zopf oder Kranz geschlungen. Mit Eigelb bepinseln und mit grobgehackten Mandeln bestreuen. Auf einem gefetteten Blech abbacken und mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40—45 Min.
Stromlos = 10 Min.

Junker & Ruh-Kranz.

Zutaten: 750 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 30 g Hefe, 1 Ei, das Abgeriebene einer halben Zitrone, gut $\frac{1}{4}$ l 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.

Zubereitung: Von den Zutaten — die der Füllung ausgenommen — wird ein Hefeteig nach den Richtlinien auf Seite 37 bereitet, in ein längliches 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 auseinander geschnitten 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 Puderzucker-
glasur verzieren.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 50 Min.
Stromlos = 10 Min.

Weihnachtsstollen.

Zutaten: 750 g Mehl, 50 g Hefe, 200 g Butter, 150 g Zucker, 100 g Zitronat, 150 g Sultaninen, 150 g Korinthen, 75 g Mandeln, 10 g bittere Mandeln, das Abgeriebene einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, etwas Salz.

Zubereitung: Hefe in einer Tasse mit 2—3 Eßlöffel lauwarmer, gezuckerter Milch auflösen und 3—5 Minuten gehen lassen, erst dann weiter verwenden. Alle vorgesehenen Zutaten mit der Hefe und lauwarmen Milch tüchtig zusammenarbeiten, bis der Teig glatt ist und sich von der Schüssel löst. An warmem Ort gehen lassen. Die Masse wird dann ausgerollt und eine Seite eingeschlagen, so daß die Stollenform entsteht. Auf ein gefettetes Blech setzen und nochmals ca. 1 Stunde gut gehen lassen. Mit Eigelb bepinseln und nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

Vorheizen: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 15 Min.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 55—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

BRÜH * Teige

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

In einem kleinen Topf wird Butter, Wasser, Salz und Zucker zum Kochen gebracht. Die Platte ausschalten und das gesiebte Mehl schnell unterrühren und zu einem Kloß abbrennen. In den heißen Kloß gibt man 1 Ei, die anderen Eier werden dem erkalteten Teig zugegeben. Der fertige Teig muß glänzend und zackig und nicht dünnflüssig sein.

Windbeutel.

Zutaten (für etwa 12 St.): 50 g Butter, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Prise Salz, 125 g Mehl, 1 Vanillezucker, 4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Sahne zum Füllen.

Zubereitung: Der Brüh Teig wird nach obigen Angaben zubereitet. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech, und zwar nicht zu dicht nebeneinander, da sie sehr aufgehen. Nach dem Backen und Erkalten schneidet man die Windbeutel mit einem scharfen Messer auf, füllt sie mit Schlagsahne oder Creme und bestreut sie mit Puderzucker.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 40—45 Min.
Stromlos = 10 Min.

Spritzkuchen.

Zutaten (für etwa 15 St.): 2 ganze Eier, 2 Eigelb, 20 g Zucker, 1 Vanillezucker, 50 g Butter, 125—140 g Mehl, 1 Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, $\frac{1}{8}$ l Wasser.
Zur Glasur: $\frac{1}{2}$ Pfd. Puderzucker, etwas Rum und Wasser.

Zubereitung: Man bereite den Brüh Teig nach den auf Seite 41 gegebenen Richtlinien und presse die Masse durch eine Backspritze oder Spritz-

beutel auf Fettpapier zu Kringeln. $\frac{1}{2}$ Pfund Fett wird in einem Schmortopf mit Stufe 3 zum Kochen gebracht, dann auf Stufe 2 zurückschalten, die Spritzkuchen ins Fett geben und in 5—8 Minuten goldgelb backen. Sind etwa 10 Stück fertig, so kann auf Stufe 0 geschaltet werden, so daß die restlichen 5 Stück stromlos backen. Die Spritzkuchen werden in die Glasur getaucht und noch warm auf den Tisch gegeben. Glasur: Staubzucker wird mit etwas Rum und wenig Wasser angerührt.

BLÄTTER * *Teige*

Allgemeines: Zum Blätterteig werden Mehl, Butter, weißer Käse (Quark), 1 Prise Salz und etwas Zucker verwendet. Der gut ausgedrückte Quark wird mit Mehl, Butter, Salz und Zucker auf einer Holz- oder Marmorunterlage mit kühlen Händen rasch zu einem Teig zusammengearbeitet. Die Unterlage bestäubt man stets mit etwas Mehl, 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. Wiederum wird der Teig ausgerollt und die Enden der Mitte zu zweimal eingeschlagen. Diese Touren sind 8—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.

Pasteten mit Schinkenfüllung.

Zutaten: 250 g Mehl, 250 g Quark, 250 g Butter. Für die Füllung: 200 g feingewiegter Schinken und etwas gehackte Petersilie.

Zubereitung: Einen Blätterteig nach den Anweisungen auf Seite 42 bereiten, zu einem länglichen Stück ausrollen und runde Platten von 10 cm Durchmesser 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 abgspültes Blech gesetzt, mit Eigelb bestrichen und mit Kümmel überstreut. Pasteten gelingen in feuchter, heißer Luft besonders gut, darum stellt man eine Schale mit heißem Wasser beim Backprozeß mit in den Ofen.

Vorheizen: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 10 Minuten.

Backzeit für 1. Blech: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30—40 Min.

2. Blech: Oberhitze 2 und Unterhitze 2 = ca. 15 Min.

Stromlos = 10 Min.

Schillerlocken.

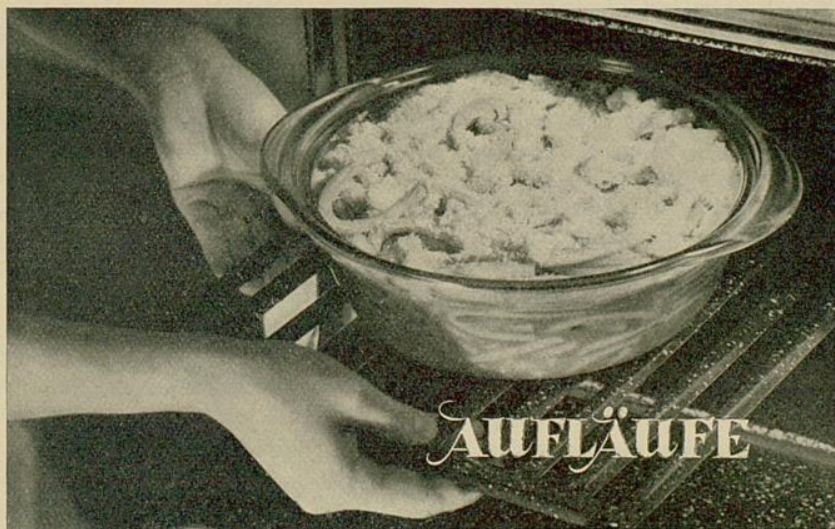
Zutaten (für 8 St.): 250 g Mehl, 250 g Quark, 250 g Butter, 1 Prise Salz, 1 Vanillezucker.

Zubereitung: Entsprechend den Richtlinien auf Seite 42 wird ein Blätterteig gemacht, den man $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollt und mit dem Backrädchen in 2 cm breite Streifen schneidet. Diese Streifen werden mit der mit Eiweiß bestrichenen Seite (zum besseren Haftenbleiben) nach oben um die Schillerlockenformen (in jedem Haushaltsgeschäft erhältlich) gewickelt, mit Eigelb bepinselt und auf einem mit kaltem Wasser abgespülten Blech gebacken. Später sind die Formen zu lösen und die Schillerlocken mit Schlagsahne zu füllen.

Vorheizen: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 10 Min.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = 30—40 Min.

Stromlos = 10 Min.



Makkaroni-Auflauf.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Makkaroni, 1 Tasse saure Sahne, 80 g Butter, 2—3 Eier, geriebene Semmel oder geriebenen Käse, 1 Zwiebel, in Würfel geschnittener kalter Braten oder Schinken, Salz.

Zubereitung: Die Makkaroni werden 15 Minuten in Salzwasser gekocht, mit kaltem Wasser abgeschreckt, zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet und in die feuerfeste Form mit feingeschnittenen Bratenresten oder Schinken lagenweise eingefüllt. Zwischen jede Lage Makkaroni und Fleisch kommen Gewürze und in Fett gedämpfte Zwiebeln. Die mit den Eiern gequirlte Sahne

salzen und über den eingefüllten Auflauf gießen. Darüber streut man Semmelmehl oder geriebenen Schweizerkäse und einige Butterflöckchen.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30 Min.
Stromlos = 10 Min.

Fleischaufauf.

Zutaten: 3 Pfd. gekochte Kartoffeln, 1 Pfd. Fleischreste, $\frac{1}{4}$ l Milch oder Rahm, 40 g Fett, 2 Eßlöffel Semmelmehl, 1 Zwiebel, etwas Salz und Petersilie.

Zubereitung: Kartoffeln mit der Schale kochen, abpellen und in feine Blättchen schneiden. Die Auflaufform aus Steingut oder Jenaer Glas mit Fett auspinseln und mit Semmelmehl bestreuen. Die Kartoffelscheiben und die feingeschnittenen Fleischreste werden lagenweise in die Form gegeben. Salz und in Butter gedämpfte Petersilie und Zwiebeln über jede Lage Fleisch geben. Zum Schluß gießt man gequirlte Sahne über den Auflauf und gibt noch Semmelmehl und Butterflöckchen darüber.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30 Min.
Stromlos = 10 Min.

Gemüseaufauf.

Zutaten: 1 kg verschiedenes Gemüse oder Gemüsereste, 40 g Butter, 40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Gemüsewasser und etwas Milch, 2 Eigelb, Salz, Kräuter, 2 Eischnee, geriebener Käse, Butterflöckchen.

Zubereitung: Das rohe Gemüse kurz kochen oder vorhandene Gemüsereste verwenden. Von Butter, Mehl und dem Gemüsewasser mit etwas Milch eine Sauce bereiten, mit den verquirlten Gelbeiern abziehen und kräftig mit Salz und Kräutern abschmecken. Das Gemüse wird mit dieser Sauce vermischt und zuletzt der Eischnee unterzogen. Auf die eingefüllte Masse werden der geriebene Käse und Butterflöckchen gegeben.

Backzeit: Oberhitze 3 und Unterhitze 3 = ca. 30 Min.
Stromlos = 10 Min.

Weckaufauf (Ofenschlupfer).

Zutaten: 5 alte Milchbrötchen, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier, 80 g Zucker, etwas Zimt, $1\frac{1}{2}$ Pfd. in runde Scheiben geschnittene Äpfel, die etwas gezuckert sind. Nach Belieben 50 g Sultaninen oder Korinthen, Mandeln.

Zubereitung: Die Brötchen werden in Scheiben geschnitten und mit einem Teil der Milch angefeuchtet. Die Auflaufform aus feuerfestem Material wird mit Butter ausgepinselt und lagenweise mit den Brötchen und Apfelscheiben gefüllt. Nach Belieben gibt man über jede Lage Äpfel Sultaninen oder Mandeln und etwas Zucker und Zimt. Der Rest der Milch wird mit den Eiern gequirlt, über den Auflauf gegossen und über das Ganze Semmelmehl und Butterflöckchen gegeben.

Backzeit: Oberhitze 2 und Unterhitze 3 = 50—60 Min.
Stromlos = 10 Min.

DAS BACKEN VON **SCHWARZBROT**

Jedes ausprobierte Brotrezept kann verwendet werden, denn in jedem Ort oder in jedem Haushalt wird der Brotteig anders zubereitet. Entweder wird das Brotmehl mit Hefe verarbeitet oder mit Sauerteig oder auch Sauerteig und Hefe zusammen verwendet.

Grundrezepte

Rezept für Winterbrot: 2 kg Brotmehl, 35 g Hefe, 1—1½ Liter warmes Wasser, Salz und nach Belieben Kümmel.

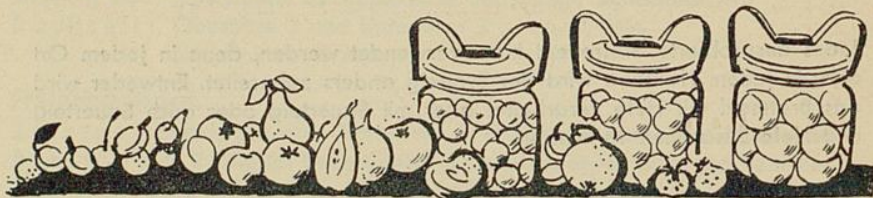
Rezept für Sommerbrot: 2 kg Brotmehl, 375 g Sauerteig, 1—1½ Liter Wasser, Salz (Kümmel).

Zubereitung: Hefestück ansetzen, ½—1 Stunde gehen lassen, den Teig dann nicht zu feucht anmachen und tüchtig durcharbeiten. In der Backschüssel 1—1½ Std. gehen lassen, beliebig formen und auf ein mit Mehl bestreutes Blech aufsetzen. Vor dem Einschieben in den Backofen mit lauwarmem Wasser bepinseln. Das Brot wird immer auf der mittleren Rille des Backofens eingeschoben. Das geformte Brot wird nochmals zum Gehen gebracht. Der Backofen wird mit OH 3 und UH 3 = 30 Minuten vorgeheizt.

Beim Einschieben des Brotes schaltet man auf OH 2 + UH 2 und bäckt ca. 1¼ Std. Nach Abschalten 20 Min. auf 0/0. Die angegebenen Backzeiten sind für eine Mehlmenge von 2 kg berechnet. Hat man einen Teig von nur 1 kg Mehl bereitet, so bleibt die Vorheizzeit die gleiche, man bäckt jedoch dann nur 50—60 Min. auf OH 2 + UH 2. Die Speicherwärme beträgt ebenfalls 20 Min. Der Schwadenabzug bleibt während der gesamten Backzeit geschlossen. Es empfiehlt sich, nach Herausnehmen des Brotes, dieses mit kaltem Wasser zu bepinseln, um ihm einen Glanz zu geben.

Beim Backen von Brot in der Form verfährt man in gleicher Weise wie beim Backen von Kuchen. Es wird in den unvorgeheizten Backofen eingeschoben. Bei Schaltung OH 1 + UH 3 ca. 70 Min., dann 15 Min. 0/0. Diese Backzeit gilt für eine Mehlmenge von 1 kg.

DAS STERILISIEREN



Wie man im Wasserbad sterilisiert, ist Ihnen sicher seit langem bekannt. Vielleicht wissen Sie aber noch nicht, daß Sie viel bequemer auch in heißer Luft sterilisieren können. Mit wenig Mühe und sehr geringem Kostenaufwand machen Sie nach dieser Sterilisiermethode im elektrischen Backofen Ihre Wintervorräte haltbar. Natürlich hängt der Erfolg immer von der einwandfreien Beschaffenheit des Sterilisiergutes, der Gläser, Gummiringe und Klammern ab. Alle Vorarbeiten müssen Sie in der gewohnten Art und Weise mit größter Sorgfalt und peinlichster Sauberkeit durchführen, denn nur dann wird das Sterilisieren einwandfrei gelingen.

Das Sterilisiergut (Obst oder Gemüse) darf nur bis 2 cm unter den Rand eingefüllt werden. Bei saftreichem Obst wird entweder Zucker eingestreut oder die Zuckerlösung nur bis zur Hälfte eingefüllt; Gemüse wird mit der Salzlösung bedeckt. Die Gummiringe werden an der Lasche angefaßt und naß zwischen Glas und Deckel gelegt. Dann wird die festsitzende Klammer darüber gezogen. Das Traggitter wird direkt auf den Boden des Backofens eingeschoben und die gefüllten Gläser so darauf gestellt, daß sie sich nicht berühren können.

Wie wird beim Sterilisieren im Backofen geschaltet?

Früchte: Unterhitze Stufe 3. Diese Wärmezufuhr wird so lange beibehalten, bis nach etwa 60—70 Minuten in den Gläsern in rascher Folge Luftperlen aufsteigen, dann wird abgeschaltet. 20—30 Min. 0/0.

Die angegebene Sterilisierzeit variiert sehr stark, weil die Menge des Sterilisiergutes und dessen Art für die Dauer der Sterilisierzeit von ausschlaggebender Bedeutung ist.

Gemüse: Unterhitze Stufe 3, bis zum Perlens, dann Stufe 2, falls es noch zu stark kocht, auf Stufe 1. Man rechnet vom Beginn des Perlens ab 1 Stunde. Nach dieser Zeit wird abgeschaltet. Die Gläser lassen Sie danach noch etwa 30 Minuten im geschlossenen Backofen stehen, nehmen sie dann heraus und stellen sie an einem zugfreien Ort zum Abkühlen auf. Nach etwa 24 Stunden können Sie die Klammern entfernen und den Verschuß prüfen.

Sollte ein Glas nachsterilisiert werden müssen, führen Sie das am besten auf der kleinen Platte, die 1000 Watt Leistung hat, durch.



Man kann nämlich auch auf der Kochplatte sterilisieren.

Das Glas wird mit einer Klammer versehen und ohne jede Unterlage, auf die Platte gestellt.

Stufe 1 wird bei Obst so lange benützt, bis Luftperlen im Glas aufsteigen; bei einem Glas von 1 Liter Inhalt in etwa 45—60 Minuten, dann wird abgeschaltet und das Glas von der Platte genommen. Nach 24 Stunden kann die Klammer entfernt werden.

Bei Gemüse schaltet man ebenfalls auf Stufe 1 und rechnet vom Beginn des Perlens ab 1 Stunde, dann abschalten. Der elektrische Herd bietet Ihnen also die angenehme Möglichkeit, mit wenig Mühe und sehr geringem Stromverbrauch Ihre Vorräte für die obstarke Zeit des Jahres einwandfrei haltbar zu machen.

Es gibt häufig Tage, an denen Sie sich nicht in dem Maße um das Essen kümmern können wie sonst. Waschtage, dringende Arbeiten im Garten oder auf dem Feld, Besorgungen, alles beansprucht Sie einige Stunden außerhalb des Hauses. An solchen Tagen bewährt sich

DER BACK-UND BRATOFEN

als Kochkiste

Als erstes gilt es auszuprobieren, wieviel und welche Töpfe in den Brat- und Backofen hineinpassen.

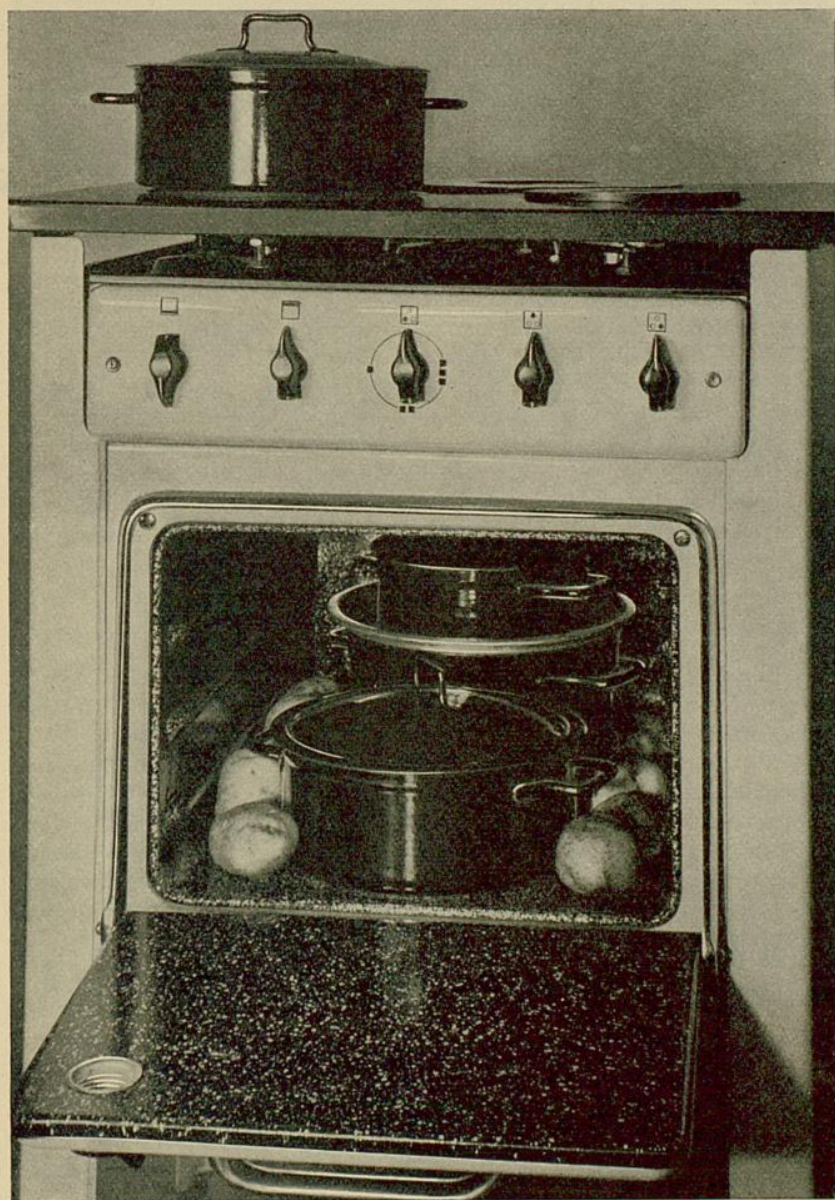
An einem Beispiel soll hier der Arbeitsgang klargemacht werden:

Mittagessen: ein Stück Fleisch, Gemüse, Pellkartoffeln, gedünstetes Obst,

zum Abendessen eine Suppe, die zu gleicher Zeit mit fertiggestellt werden kann.

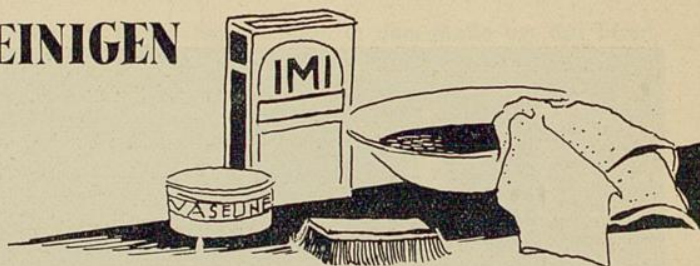
Die einzelnen Speisen sind vorbereitet, so daß sie hintereinander auf einer Platte angekocht werden können. Vor Beginn des Ankochens wird der Backofen auf *U n t e r h i t z e 2* eingeschaltet — Schwadenabzug bleibt geschlossen —. Sogleich werden der Topf mit dem gezuckerten Obst und die gut gewaschenen Pellkartoffeln auf den Boden des Backofens gegeben. Auf der Kochplatte brät man nun zuerst das Fleisch an, um es danach hinten hinein in den Backofen zu stellen. Auf der freigewordenen Platte wird dann das Gemüse angekocht, was auf der heißen Platte sehr rasch geschieht. Mittels eines Zwischenlegringes wird dieser Topf auf den Fleischtopf gesetzt. Dann erfolgt das Ankochen der Suppe, die an Stelle des Topfes mit dem gezuckerten Obst vorn in den Backofen hineingestellt wird. Die Kochplatte wird nun ausgeschaltet. Die Nachwärme der Platte ist ausreichend, um das Obst zu garen. Die gesamte Ankochzeit beträgt ungefähr eine halbe Stunde. Danach befinden sich alle Speisen (Obst ausgenommen) im Backofen. Vor Verlassen der Küche ist nur noch die Unterhitze auf 1 zurückzuschalten. Mit dieser Wärme ist das Mittagessen in 4—5 Stunden fertiggestellt.

Durch dieses „Kochkistenverfahren“ wird Ihnen der Junker & Ruh-Elektroherd über manche zeitliche Verlegenheit hinweghelfen, wie wir überhaupt hoffen und wünschen, daß er Ihnen ein treuer und allzeit bereiter Freund sein möge.



Der Back- und Bratofen als Kochkiste

DAS REINIGEN



Reinigung vor dem ersten Gebrauch:

Bevor Sie Ihren neuen Elektroherd benutzen, muß er gründlich gereinigt werden, denn der Herd selbst und alle dazu gelieferten Teile, wie Backblech und Traggitter, werden in der Fabrik für die Lagerung und den Transport gut eingefettet. Diese anhaftende Fettschicht muß selbstverständlich vor der Benutzung im Haushalt unbedingt entfernt werden. Am besten waschen Sie die einzelnen Teile in heißem Soda- oder IMI-Wasser ab. Den Backofen beheizen Sie eine halbe Stunde lang bei geöffneter Tür mit Ober- und Unterhitze Stufe 3, schalten ab, lassen ihn etwas abkühlen und waschen dann auch den noch warmen Ofen mit heißem Soda- oder IMI-Wasser aus.

Die tägliche Reinigung:

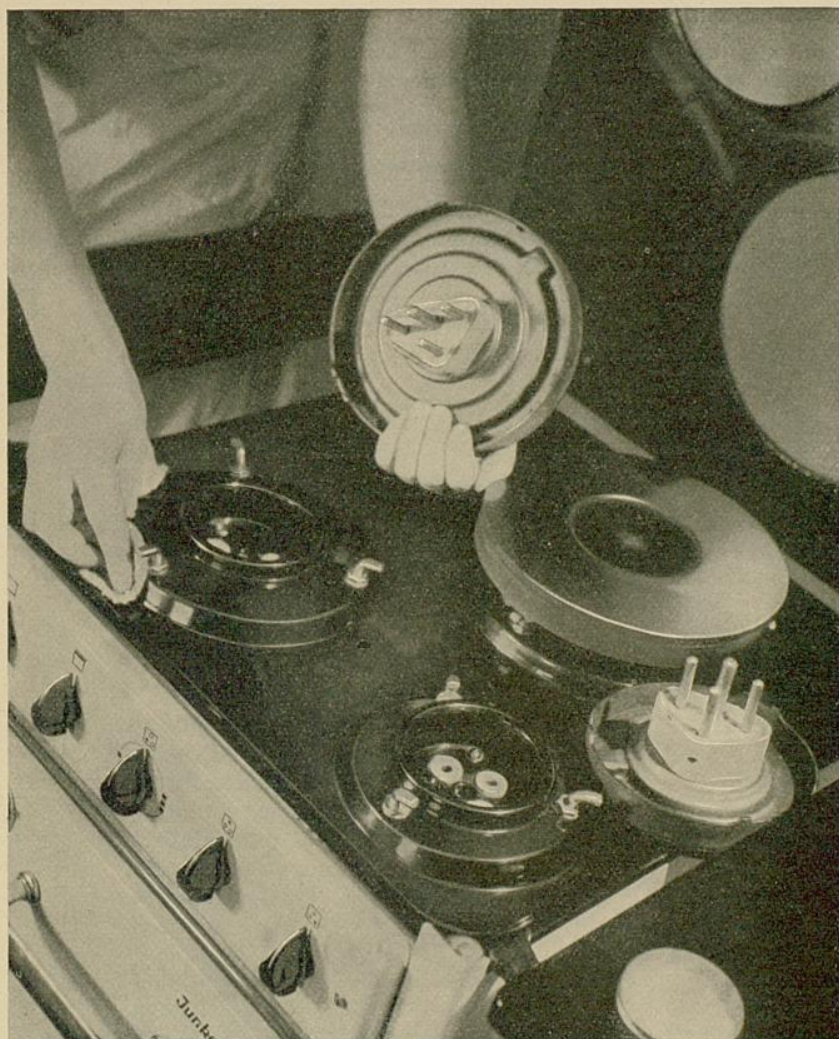
Bevor Sie anfangen, Ihren Elektroherd zu reinigen, müssen Sie darauf achten, daß alle Kochplatten und der Brat- und Backofen ausgeschaltet sind; sämtliche Schalter also auf Stufe 0 stehen.

Die emaillierte Herdplatte

wird täglich am besten mit heißem Wasser und einem Lappen von dem anhaftenden Schmutz gereinigt und dann gut trocken bzw. blank gerieben. Es ist sehr ratsam, die Herdplatte von Zeit zu Zeit mit säurefreiem Fett, wie Vaseline oder Nähmaschinenöl einzureiben, weil dadurch eine gute Schutzschicht für die Hochglanzemalle entsteht. Die Herdplatte können Sie leicht hochklappen, um die emaillierte Herdmulde von übergekochten Speiseresten mit heißem Wasser zu reinigen. Auch hier ist ein Einfetten von Zeit zu Zeit sehr vorteilhaft und erleichtert Ihnen die Reinigung.

Die Kochplatten

sollen nicht mit Wasser behandelt werden. Sie reiben sie am besten von Zeit zu Zeit nur mit Vaseline oder Nähmaschinenöl ein. Es ist nur sehr selten notwendig, die Kochplatten herauszunehmen, weil der hochstehende Schutzkragen ein Eindringen von übergekochten Speisen in die Kontaktbuchsen vollkommen verhindert. Werden die Kochplatten aus irgend einem Grund einmal herausgenommen, so dürfen sie nie in Wasser gelegt werden. Auch in die Kontaktbuchsen darf niemals Wasser eindringen.



Der emailierte Herdkörper

wird zur Reinigung mit einer Seifenlauge abgewaschen und trocken gerieben. Flecke können Sie mit etwas VIM entfernen.

Alle Nickelteile

halten Sie am besten mit einem Wollappen blank.

Der Brat- und Backofen

wird nach der Benützung mit IMI- oder Seifenwasser ausgewaschen und gut trocken gerieben, Flecken mit Vim entfernt.

Traggitter, Kuchenblech und Grillpfanne

reinigen Sie am besten im Abwaschwasser.

Wenn Sie Ihren Junker & Ruh-Elektroherd auf diese Art und Weise pflegen und sauber halten, wird er auch nach jahrelanger Benutzung noch ein Schmuckstück Ihrer Küche sein und Ihnen immer die gleiche Freude bereiten.



INHALTSVERZEICHNIS

Das Kochen

Wo wird die Wärme zum Kochen erzeugt?	4
Wie wird beim Kochen geschaltet?	5
Kochen ohne Strom	6
Spezialgeschirr für den Elektroherd	7
Eintopf-Gerichte	10
Das Braten von kleinen Fleischstücken	11

Das Braten

Der Brat- und Backofen	12
Das Zubereiten von Fleisch	14
Das Zubereiten der Weihnachtsgans	16
Das Braten von Fisch	17
Angabe von Schaltstufen und deren Benützungzeiten zur Zubereitung von Braten, Geflügel und Fisch	18
Einige Beispiele für die zweckmäßige Zubereitung von Mahlzeiten	20

Das Backen 25

Wie wird beim Backen geschaltet?	26
Angabe der Schaltstufen und der Backzeiten der verschiedenen Kuchenarten	28
Rezepte für verschiedene Kuchenarten	
Eiweißmassen	30
Biskuitteige	31
Mürbeteige	33
Rührteige	35
Hefeteige	37
Brühteige	41
Blätterteige	42
Aufläufe	43
Das Backen von Schwarzbrot	45
Das Sterilisieren	46
Der Back- und Bratofen als Kochkiste	48

Das Reinigen 50

Zum Notieren von Rezepten

E 6 Nr. 1 1 8. 51 15. 0

44 00853 2 031

BLB Karlsruhe

ES Nr. 1 1 8.51 15.0

44 00853 2 031

BLB Karlsruhe

