

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Erprobte Kochrezepte

Maggi GmbH <Berlin>

Berlin, [ca. 1935]

Backwerk

urn:nbn:de:bsz:31-57609



Backwerk

Hefeteig

(Grundrezept)

1 Pfund Mehl	2 ganze Eier
50 g Hefe	1 Prise Salz
100 g Zucker	etwas geriebene Zitronenschale
80 g Butter oder Fett	1 Eßlöffel Zitronensaft
$\frac{1}{8}$ Liter Milch	

Die Hefe zerkrümeln, mit nur lauwarmer Milch, 2 Eßlöffel Mehl und 1 Eßlöffel Zucker verquireln, den Topf in warmes Wasser stellen und das Hefestück zugedeckt aufgehen lassen. — In das übrige gesiebte Mehl die zerlassene Butter, die Eier und die übrigen Zutaten sowie das inzwischen aufgegangene Hefestück geben und zu einem festen Teig verarbeiten. Backzeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

Dieser Teig dient als Grundlage für a) Streuselfkuchen, b) Bienensüß, c) Obstkuchen, d) Hefenapfkuchen.

a) Streuselfkuchen

Aus den nachfolgenden Zutaten einen lockeren Streusel bereiten und auf den nach dem Grundrezept hergestellten Teig streuen.

125 g Butter	1/2 Zitrone
250 g Mehl	etwas abgeriebene Zitronenschale
150 g Zucker	

Das Mehl mit dem Zucker, der Zitrone und der heißen Butter zum lockeren Streusel vermengen.

b) Bienenstich

Den nach dem Grundrezept bereiteten Hefeteig auf dem Kuchenblech ausrollen und die nach der nachstehenden Anweisung bereitete Bienenstichmasse daraufgeben.

200 g Butter	125 g süße Mandeln
250 g Zucker	3 Eßlöffel Milch

Die Butter zerlassen, Milch und Zucker hinzufügen, mit den gebrühten und feingehackten Mandeln vermischen und auf dem Teig ausbreiten.

c) Obstkuchen

Der nach dem Grundrezept hergestellte Hefeteig eignet sich vorzüglich als Unterlage für sämtliche Obstkuchen. Dabei kann die Zugabe von Eiern unterbleiben.

d) Hefenapfkuchen

Die im Grundrezept angegebenen Zutaten Butter auf 150 g und Zucker auf 150 g erhöhen, ferner 125 g Sultaninen sowie 50 g Mandeln beifügen. Den Teig in die gut gefettete Kuchenform geben. Backzeit etwa 1 Stunde.

Apfel-Torte

200 g Mehl	1 Eßlöffel Rum
125 g Butter	1 Eßlöffel Zitronensaft
125 g Zucker	etwas abgeriebene Zitronenschale
2 Eigelb	
$\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver	1 Eßlöffel Milch
$1\frac{1}{2}$ Pfund Apfel	Prise Salz
Zucker zum Überstreuen	2 Eiweißschnee

Butter und Zucker schaumig rühren, die Eigelb und die Milch hinzugeben und zu dickem Creme verrühren. Mehl und Backpulver sieben und löffelweise beifügen. Rum, Zitronensaft und -schale, Zucker, Salz und Eiweißschnee daruntermengen. — Die Äpfel schälen, in dünne Scheiben schneiden, ganz kurz in heißes Zuckewasser tauchen und den in die Backform gebrachten Teig damit belegen. Die Apfeltorte bei mittlerer Hitze etwa 25 Minuten backen. Nach Geschmack Zucker darüberstreuen.

Seegebäck

500 g Mehl	100 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
150 g Butter	2 Eier	1 Päckchen Backpulver
	5 Eßlöffel Milch	

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker verrühren. — Mehl und Backpulver sieben, mit der Milch dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen, in Formen stechen und auf gefettetem Blech goldgelb backen.

Schmalzgebäckenes

250 g Mehl	1 Lasse Milch
2 Eier	$\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
50 g Zucker	Schmalz zum Backen

Eier und Zucker schaumig rühren, das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzufügen und mit der Milch zu dickflüssigem Teig rühren. —

Walnußgroße Stücke mit einem in heißes Fett gefauchten Löffel vom Teig abstechen und in siedend heißem Schmalz braun backen. Beim Herausnehmen mit Zucker bestreuen.

Käse-Torte

Zum Teig:

$\frac{3}{4}$ Pfund Mehl	1 Ei, 1 Prise Salz
$\frac{1}{2}$ Pfund Butter	etwas abgeriebene Zitronenschale
$\frac{1}{4}$ Pfund Zucker	nach Belieben auch Safran

Quarkauflage:

$1\frac{1}{2}$ Pfund Quark, 3 Eigelb	3 gekochte Kartoffeln
150 g Zucker	25 g Gries
100 g Korinthen	1 Teelöffel Vanillesoßenpulver
3 Eiweißschnee	1 Prise Salz

Das Mehl sieben, mit Butterflöckchen vermengen, das Ei verquirlen, Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale dazugeben, gut verarbeiten und den Teig in die Backform geben.

Den Quark mit den Kartoffeln durch ein Sieb streichen, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Die übrigen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren. Zuletzt den Eiweißschnee darunterziehen und die Masse auf den Teig bringen. Backzeit 40 Minuten.

