

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die moderne Gasküche**

**Junker & Ruh <Karlsruhe>**

**Karlsruhe i. B., [ca. 1915]**

Konfek, das schwächere Hitze gebraucht.

**urn:nbn:de:bsz:31-57571**

Dreieck kommt ein halber Teelöffel voll Himbeer- oder Erdbeermarmelade. Die Breitseite des Teiges wird hinüber- und die Spitze herübergeschlagen, die beiden Enden zu Hörnchen eingebogen. Je zehn Stück werden auf das mit Butter eingefettete Backblech gelegt und mit dem übriggebliebenen Eiweiß abgepinselt. Anheizen des Ofens und Backzeit wie obenstehend angegeben bei Blätterteig. Nach dem Backen werden sie mit Zucker überstreut.

## Konfekt, das Schwächere Hitze gebraucht.

### Konfekt allerlei Art.

Nachdem der Ofen richtig angeheizt ist, wird das Gebäck in die Mitte des Ofens geschoben und in 10—20 Minuten lichtgelb gebacken, Vanillebrezeln, Marzipanleckerli und Ranzungen werden ebenfalls so gebacken.

### Düten mit Schlagfahne.

3 Eier, ebensoschwer Staubzucker und 75 Gramm Mehl.

Die Eier werden mit dem Zucker und dem Mehl gut verrührt. Das Backblech wird gut mit Butter bestrichen und an sechs Stellen je ein Eßlöffel voll Teig dünn ausgestrichen und im heißen Ofen auf obersten Rinnen während ca. 5—10 Minuten hellgelb gebacken. Dann mit einem dünnen Messer, das etwas angefeuchtet, vom Blech sorgfältig abgelöst und zur Dütenform übereinandergeschlagen. Vor dem Servieren werden die erkalteten Düten mit Schlagfahne gefüllt.

### Florentiner Auflauf.

2 $\frac{1}{2}$  Pfund gute Äpfel,  $\frac{1}{4}$  Pfund Rosinen,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Pfund Zucker, 6 Eier,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, eine halbe abgeriebene Zitrone, süße Mandeln, eine Messerspitze feiner Zimt.

Die Äpfel werden geschält, in Stücke geschnitten, mit den Rosinen vermischt und in die mit Butter ausgestrichene Form

gefüllt. Die Hälfte der Butter wird geschmolzen, mit der Milch und dem Mehl so lange auf dem Feuer verrührt, bis sich die Masse vom Topfe löst. — Die übrige Butter wird zerrührt, mit den Eidottern vermischt, Zucker, Zitronenschale, Mandeln und Zimt hinzugefügt und die zu Schnee geschlagenen Eiweiß leicht daruntergerührt. Das Ganze wird über die Äpfel gefüllt und ca. 40—50 Minuten, wie im Kapitel „Vom Backen“ angegeben, gebacken.

### Warmer Zitronenpudding.

$\frac{1}{4}$  Liter Sahne,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 2—3 Eßlöffel Zucker, 54 Gramm Mehl, die Schale einer halben Zitrone, 5 Eigelb, Eiweiß von den 5 Eiern.

Milch, Sahne, Zucker und Mehl wird gut verquirlt, dann aufgekocht und, damit sich keine Haut bildet, längere Zeit gerührt. Dann kommt die Zitrone, das Eigelb und zuletzt der Eierschnee darunter. In einer Form in mäßig warmem Ofen gebacken wie im vorhergehenden Rezept angegeben.

### Überreste von Milchreis

lassen sich gut zu einem wohlgeschmeckenden Auflauf verwerten. Auf ca.  $\frac{1}{2}$  Pfund nimmt man 3 Eidotter, ein wenig saure Sahne und etwas Zucker sowie das zu Schnee geschlagene Eiweiß. Man streicht eine Auflaufform mit Butter aus, füllt eine Schicht (die Hälfte) Reis hinein, bedeckt diese mit geschmorten Früchten und legt noch eine Reisdecke darüber. Die Backzeit beträgt ca. 50 Minuten, im übrigen richtet man sich nach den Angaben wie im Kapitel „Vom Backen“.

### Kleines Gebäck.

#### Mürbe Halbmonde.

100 Gramm Mehl, 100 Gramm Butter, 3 hartgekochte Eigelb. Zur Glasur: 120 Gramm Staubzucker,  $1\frac{1}{2}$  Löffel Zitronensaft.

Das Mehl wird auf das Nudelbrett gesteht, die Butter mit einem Messer daruntergeschnitten, die Eigelb durch ein