

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Kleines Gebäck.

urn:nbn:de:bsz:31-57571

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 wohlschmeckenden 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

Sieb getrieben, mit dem Zucker dazugegeben. Die Masse wird mit möglichst kalten Händen gut verknetet, worauf sie eine Stunde in der Kälte ruhen muß. Dann wird sie messerrückendick ausgewallt, sticht Halbmonde aus, setzt diese auf ein eingefettetes Blech und backt sie 10—20 Minuten gelb. Sonst wie im Kapitel „Vom Backen“. Nach dem Backen bestreicht man sie mit Zitronenglasur.

Vanillebrot.

2 ganze Eier, 2 Eigelb, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 300 Gramm Mehl, das Mark einer halben Vanilleschote. Zur Glasur: 100 Gramm Staubzucker, 2 Eßlöffel Orangeblütenwasser.

Die Eier und Eigelb werden mit dem Zucker eine halbe Stunde gerührt, das Vanillemark und das gestebe Mehl hineingearbeitet und der Teig auf dem Wellbrett einen halben Zentimeter dick ausgewallt. Nun sticht man mit einer Ringform Brötchen ab, setzt diese auf ein vorbereitetes Blech und läßt sie über Nacht stehen. Man backt sie in sehr mäßiger Hitze 40 bis 50 Minuten, so daß sie nur hellgelb gefärbt sind, und überzieht sie nach dem Backen noch heiß mit der aus Staubzucker und Orangeblütenwasser hergestellten Glasur.

Anisplätzchen.

4 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Eßlöffel Anis, 300 Gramm gut trockenes Mehl.

Gemischt und gebacken wie mürbe Halbmonde.

Schloßstengel.

150 Gramm Mehl, 45 Gramm Zucker, 25 Gramm Butter, 1 Ei, 2 starke Messerspitzen Weiskens Backpulver.

Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver werden auf dem Nudelbrett zusammengearbeitet und der Teig eine Stunde lang zum Ausruhen in einen kühlen Raum gelegt. Sodann wallt man ihn so dünn als möglich aus, schneidet $1\frac{1}{2}$ Zentimeter breite und 10 Zentimeter lange Stangen davon, setzt

diese auf ein bestrichenes Blech, drückt mit einer gezackten Sülle dreimal ein und backt sie dann hellgelb nach allgemeinen Angaben ca. 15—20 Minuten.

Schokoladenkonfekt.

4 Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, $\frac{1}{4}$ Pfund geriebene Schokolade, 1 Pfund Zucker, gut durcheinandermengen, dann den Teig auswallen, ausstechen und auf Oblaten bei sehr mäßiger Hitze mehr getrocknet als gebacken.

Zimtsterne.

3 Eiweiß zu Schnee schlagen, mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker schaumig rühren, $\frac{1}{2}$ Pfund geschälte geriebene Mandeln, 1 Eßlöffel Zimt, 1 Eßlöffel Nelkengewürz, gut verarbeiten, auswallen, Sterne ausstechen, auf Oblaten wie Schokoladenkonfekt backen.

Moden.

4 ganze Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker eine halbe Stunde gerührt, dann kommt soviel Mehl hinzu, bis der Teig nicht mehr läuft, auf Oblaten Häufchen setzen und langsam backen. Zu starke Hitze schadet.

Zur Beachtung! Alle Teige, denen kein Mehl hinzugefügt wird, dürfen nicht unmittelbar „backen“, sondern gewissermaßen nur gut „getrocknet“ werden.

