

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die moderne Gasküche

Junker & Ruh <Karlsruhe>

Karlsruhe i. B., [ca. 1915]

Rezepte.

urn:nbn:de:bsz:31-57571



Rezepte.

Hefengugelhopf.

Die in nachstehenden Rezepten angegebenen Back-Zeiten verstehen sich ohne Verwendung des Wärmereglers.

Für 6—8 Personen. $\frac{1}{2}$ Kilo feines Semmelmehl, eine Prise Salz, 50—100 Gramm gestoßener Zucker, 150—180 Gramm süße Butter, 2 Eigelb, 10 Gramm Hefe, 50 Gramm Weinbeeren, einige Mandeln, $\frac{3}{10}$ Liter Milch.

Eine mittelgroße Gugelhoppfform wird reichlich mit gutem Schweinefett (welches eine schöne, dicke Kruste gibt) bestrichen (in Ermangelung hiervon wird eingefochte Butter genommen) und die in Blättchen geschnittenen Mandeln in der Form verteilt. Die Hefe wird in $\frac{1}{10}$ Liter lauer Milch aufgelöst, mit zwei gehäuften Kochlöffeln Mehl hieraus ein glattes Teiglein angerührt und dieses Vorteiglein zugedeckt an gelinde Wärme zum Aufgehen gestellt. Unterdessen wird von den übrigen leicht erwärmten Zutaten der Teig folgendermaßen bereitet: Mehl, Salz und Zucker werden in eine Schüssel gegeben, mit der lauwarmen Milch angerührt, die Eigelb daruntergeschlagen, die leicht zerlassene Butter beigelegt und der Teig so lange gearbeitet und geklopft, bis er ganz glatt ist und sich von der Schüssel löst. Nun wird die angerührte Hefe, die nun Bläschen zeigen wird, beigegeben und alles noch tüchtig geklopft und untereinandergemengt. Erst dann werden die Weinbeeren hinzugefügt, die Form sorgfältig etwa bis zur Hälfte mit dem Teig gefüllt und dieser zum Aufgehen gebracht, was $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden Zeit erfordert. Die Backzeit beträgt 50—60 Minuten nach allgemeinen Angaben.

Streufeltuchen.

Für 6—8 Personen. $\frac{1}{2}$ Kilo feines Mehl, ein schwacher Kaffeelöffel voll Salz, 70—100 Gramm Zucker, 120—150 Gramm süße Butter, 2 Eigelb, 10 Gramm Hefe, $\frac{3}{10}$ Liter Milch. —

Zum Streusel: 60 Gramm gute, süße Butter, 60 Gramm gestoßener Zucker, 30 Gramm geriebene Mandeln, eine Messerspitze Zimt, 80 Gramm Mehl.

Vor allem bereite man den Streusel auf folgende Weise: Die Butter wird siedendheiß gemacht und der gestoßene Zucker eingerührt. Dann werden die übrigen Zutaten beigelegt, alles mit dem Kochlöffel recht gut untereinandergemengt ins Kühle gestellt.

Nun wird von den erstgenannten Zutaten ein Hefenteig bereitet, wie beim vorhergehenden Rezept angegeben. — Wenn derselbe schön aufgegangen ist, so wird er rasch mit verklopftem Ei bestrichen, der Streusel mit den Fingern gleichmäßig darüber zerrieben und der Kuchen bei mittlerer Hitze gebacken.

Stollen.

Von 35 Gramm mit $\frac{1}{10}$ Liter lauwarmen Milch aufgelöster Hefe und 125 Gramm Mehl macht man in einer kleinen Schüssel ein Hefestück und läßt es 15 Minuten gehen. In dessen rührt man in der Backschüssel 375 Gramm Mehl, 2 Eier, 65 Gramm Zucker, 10 Gramm feingeriebene bittere Mandeln, eine Prife Salz, abgeriebene Zitronenschale und etwas feingestoßene Vanille mit der nötigen lauwarmen Milch zu einem festen Teige an, mischt das aufgegangene Hefestück darunter, arbeitet den Teig recht glatt und fein, knetet 200 Gramm in kaltem Wasser ausgewaschene Butter in den Teig, mischt 125 Gramm große, entfernte Rosinen, 125 Gramm Korinthen, 40 Gramm feingeschnittene süße Mandeln, 35 Gramm feinstiftig geschnittenes Zitronat darunter, stäubt etwas Mehl über den Teig und läßt ihn mit einem Tuche bedeckt an einem warmen Ort langsam aufgehen, legt ihn dann auf den mit Mehl bestreuten Tisch und formt ihn zu einer Stolle und läßt sie aufgehen, bestreicht sie dann mit zerlassener Butter, backt sie in mäßiger Hitze zirka 1 Stunde, bestreicht sie noch heiß noch einmal mit Butter und bestäubt sie sofort mit Puderzucker.

Blitzfuchen.

(Ein vorzügliches und schnell herzustellendes Kaffeegebäck.)

Je $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, Mehl, Zucker, 4 Eier (für 2 Backbleche).

Die Eier werden vorgewärmt, mit der schwach zerlassenen Butter, dem Zucker und Mehl verrührt, bis sich der Teig gleichmäßig dünn auf das vorher mit Butter eingeriebene glatte Kuchenblech aufstreichen läßt.

Der Backofen wird nach Angabe angeheizt und das Blech, auf das die Hälfte der Teigmasse dünn gestrichen, eingeschoben und gelbbraun gebacken. Nachdem wird der Kuchen, solange er noch heiß und elastisch ist, auf dem Blech mit einem scharfen Messer in beliebig große Stücke geschnitten.

Butterfuchen.

Von 500 Gramm Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 20 Gramm Hefe, 2 Eier, etwas Salz, 125 Gramm Butter wird ein Hefeteig geschlagen, indem man die Hefe in der lauwarmen Milch löst, zirka ein Drittel der Mehlmenge daran gibt und an einem warmen Ort aufgehen läßt. Dann arbeitet man die übrigen Zutaten an diesen Vorteig und läßt ihn nach tüchtigem Schlagen nochmals ca. 1 Stunde aufgehen, dann wallt man ihn aus, bringt ihn auf das gefettete Backblech, belegt ihn mit zirka 150 Gramm Butter in Flöckchen, gehackten Mandeln und bestreut dick mit Zucker, dem man nach Belieben etwas Zimt zusetzen kann. Man gibt das Blech in die zweitoberste Rinne und backt den Kuchen in heißem Ofen zirka 20 Minuten.

Gleichschwertörtchen.

Gleichschwermasse eignet sich am besten zu kleinen Örtchen, da diese Masse gut durchgebacken am feinsten ist. Um ungefähr 24—30 Stück zu erhalten, wird folgende Masse bereitet: 250 Gramm gestoßener Zucker, 5—6 Eier, eine halbe an Zucker abgeriebene Zitronenschale, 250 Gramm Semmelmehl, 2 Eßlöffel Arrak, Rum oder Kirsch (zum Treiben), 250 Gramm süße Butter.

Der Zucker wird mit den ganzen Eiern während 15 Minuten schaumig gerührt; dann wird die Zitronenschale, Arrak, Rum oder Kirsch und nach und nach das Mehl beigefügt, wobei immer wieder tüchtig gerührt wird.*) Nun wird die nur leicht zerlassene Butter noch gut daruntergemengt, indem die sich zu unterst befindende Buttermilch weggeschüttet wird, da dieselbe die Seige leicht speckig macht. Die Masse in die gut ausgestrichenen und mit Mehl ausgestäubten Förmchen gefüllt und diese auf das Kuchenblech gestellt. Nachdem der Ofen richtig angeheizt ist, wird das Backblech in die Mitte des Ofens geschoben und die Masse ca. 30—40 Minuten gebacken, wie im Kapitel „Vom Backen“ angegeben.

Mandeltorte.

1 Pfund Zucker, 7 Eier, 1 Zitrone, 1 Pfund Mandeln oder Nüsse (gerieben).

Zucker und das Gelbe der Eier werden schaumig gerührt, die Mandeln werden daruntergemischt, die Zitrone abgerieben und der Saft dazugegeben und zuletzt der Schnee der Eier daruntergezogen. Backzeit ca. 1 Stunde, wie allgemein angegeben.

Apfelpfannkuchen.

Für 6—8 Personen. Drei in Milch eingeweichte und fest ausgedrückte Wecken (180 Gramm Weißbrot), $\frac{3}{4}$ Kilo geschälte und in feine Blättchen geschnittene saure Apfel, 125 Gramm Zucker, 6 Eier, 60—125 Gramm süße Butter, eine Prise Salz, eine halbe Zitronenschale, 60—125 Gramm Mandeln, 2 Löffel Kirschwasser.

Erst wird der Zucker über die Apfel gestreut, hernach das Kirschwasser über den Zucker und die Apfel gesprengt und die Apfel eine halbe Stunde stehen gelassen, auf welche Weise sie süß und mürbe werden. Dann werden die ausgedrückten Wecken in der Butter gedämpft bis sie trocken sind, alles in eine Schüssel angerichtet, die geriebenen Mandeln, Zitronenschale

*) Bitte alle gerührten Buttermenge auf diese Weise zu bereiten (Butter zuletzt), da sie viel besser geraten.

sowie Salz dazugegeben, dann nach und nach die Eigelb und zuletzt die Äpfel damit vermengt. Nun werden die zu steifem Schnee geschlagenen Eiweiß leicht unter die Masse gemischt, alles in eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl ausgestreute Form gefüllt und etwa 40—50 Minuten gebacken. Nach dem Backen wird der Pfannkuchen einige Minuten in der Form abkühlen gelassen, sorgfältig gestürzt, mit gestoßenem Zucker bestreut und warm serviert.

Apfeltorte.

150 Gramm Butter, 150 Gramm Zucker, 150 Gramm Mehl, 1¹/₂ Pfund gute säuerliche Äpfel, 3 Eier.

Die Äpfel werden geschält, mit etwas Zucker und etwas Rum benezt und kurze Zeit stehen gelassen. Butter und Zucker werden gut verrührt, die Eier und das Mehl dazugegeben und in eine Springform gefüllt (26 Zentimeter). Die Äpfel legt man in Spalten darauf. Backzeit ca. 1 Stunde, wie allgemein angegeben.

Sehr gut schmeckt auch ein Guß darüber, den man folgendermaßen bereitet: Man schlägt 50 Gramm Zucker mit 3 Eigelb und zieht den Eischnee darunter. Sobald die Torte eine halbe Stunde gebacken hat, gießt man den Guß darüber und backt noch eine halbe Stunde bei gleicher Temperatur.

Kastanientorte.

10 mittelgroße Kastanien, 120 Gramm Butter, 120 Gramm Zucker, 5 Eier, 80 Gramm Mandeln.

Die Kastanien werden geröstet, geschält und nach dem Erkalten durch die Mandelmühle getrieben. Dann rührt man die Butter schaumig, setzt den Zucker hinzu, rührt nach und nach die fünf Eigelb (eins nach dem andern) daran, dann die Kastanien und die mit der Schale durch die Mühle getriebenen Mandeln. Zuletzt würzt man mit etwas Zimt und geriebener Zitronenschale und zieht den steifen Schnee der Eier darunter. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene Form gefüllt und bei etwas stärkerer als mäßiger Hitze ca. 45—50 Minuten gebacken.

Man kann diese Sorte auch mit eingemachten ausgeteinten Kirschen füllen. Dann gibt man zuerst nur die Hälfte der Masse in die Form, dann die Kirschen und zuletzt den Rest der Masse.

Schokoladentorte.

70 Gramm Butter, 140 Gramm Zucker, 140 Gramm Schokolade, 85 Gramm Mehl, 6 Eier.

Butter, Zucker und die erweichte Schokolade werden schaumig gerührt. Dann gibt man die sechs Eigelb, das Mehl, zuletzt den Schnee der Eier dazu und backt die Torte bei mäßiger Hitze 1—1¹/₄ Stunden.

Nach dem Erfalten wird die Torte halbiert und mit folgender Creme gefüllt:

70 Gramm Zucker werden mit zwei Eßlöffel Wasser lau erwärmt, mit 150 Gramm feiner Schokolade glatt gerührt und auf kleiner Flamme so lange gekocht, bis die Masse anfängt, dicklich zu werden. Die Schokolade wird kaltgestellt und bis zum völligen Erfalten gerührt. Nun wird das Ganze mit 3 Eigelb ca. 10 Minuten glatt gerührt und mit ¹/₄ Liter steifgeschlagener, süßer Sahne vermengt.

Sandtorte.

125 Gramm Butter, 250 Gramm Zucker, 125 Gramm Maizena oder Gustin, 125 Gramm Weizenmehl, 4 Eier, 1 Teelöffel Vanillin, 1 Teelöffel Backpulver.

Man läßt die Butter auf dem Wasserbad zergehen, fügt nach und nach Maizena und Mehl gemischt hinzu und verrührt gut. Zucker, Eier und zuletzt Backpulver werden langsam und unter fortwährendem Rühren beigegeben. Nun backt man die Masse in einer Springform etwa 1 Stunde bei mäßiger Hitze.

Santonenfuchen.

250 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker, 300 Gramm Mehl, 6 ganze Eier, das Abgeriebene einer Zitrone, 125 Gramm

Sultaninen, 125 Gramm eingemachte Kirschen, 125 Gramm Zitronat, eine Messerspitze Trieb Salz.

Butter und Zucker werden schaumig gerührt, das Mehl, die ganzen Eier, sowie die übrigen Zutaten hinzugefügt. (Die Kirschen trinkt man mit Rum!) Das Hirschhorn-(Trieb-) Salz daruntergezogen, in eine Königsstuchensform gefüllt und bei mäßiger Hitze ca. 50—60 Minuten gebacken.

Konfekt, das starke Hitze gebraucht.

Blätterteig.

500 Gramm feines Weizenmehl (vorher kalt gestellt) wird auf dem Nudelbrett aufgehäufelt, dazu nach und nach $\frac{1}{2}$ Liter Wasser mit saurem Rahm gegossen und zu einem festen Teig geknetet, in welchen vorher etwa 10 Gramm Salz gestreut, dann wird der Teig etwa fingerdick ausgewallt, $\frac{1}{2}$ Pfund kalte Butter in die Mitte gelegt und der Teig von allen Seiten eingeschlagen (ähnlich wie eine Serviette zusammengelegt wird) und dann fingerdick ausgewallt und so weiter (6—7 mal), dazwischen läßt man den Teig 10 Minuten auf Eis ruhen. Zum Schluß kann er in beliebige Formen geschnitten und zu kleinen und großen Sorten verwendet werden. Auch kann er mit Eigelb abgepinselt und mit Zucker bestreut werden. Der Ofen muß bei Blätterteig stets stärker als normal angeheizt werden, so daß eine stark stechende Hitze spürbar ist. Nach erfolgter Kleinstellung wird der Blätterteig sofort eingeschoben und 10—15 Minuten gebacken.

Gefüllte Hörnchen (altes Wiener Rezept).

250 Gramm Mehl, 200 Gramm Butter, 2 Eier, 1—2 Eßlöffel süßen Rahm, etwas Hefe und Salz.

Das Mehl wird mit der Butter abgebrösel, ein Eiweiß und zwei Eigelb dazugemengt und mit der im Rahm aufgegangenen und gesalzenen Hefe verarbeitet. Nachdem der Teig eine halbe Stunde an nicht zu kaltem Ort gegangen, wird er auf Messerrückendicke ausgewallt, in gleichmäßige Dreiecke von 15 Zentimeter Seitenlänge geschnitten. Auf jedes

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 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.

