

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

11. Kap.: Kuchen

urn:nbn:de:bsz:31-57628

Was kann man einkochen? Geflügel · Kuchen

Suppenhuhn: Die vorbereiteten Suppenhühner mit reichlich Wurzelwerk in kochendes Wasser geben, leise sprudelnd fast gar kochen lassen, Schenkel- und Flügelstücke herausschneiden, Röhrenknochen anschneiden. Brustfleisch von Knochen lösen, in Sturzgläser füllen, die heiße Kochbrühe bis 3 cm unter den Glasrand einfüllen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hühnerfrikassee: Vorbereitung wie Suppenhuhn. Alles Fleisch von den Knochen lösen, in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden, in Sturzgläser füllen, gesiebte Kochbrühe bis 3 cm unter den Rand in die Einkochgläser geben und einkochen.

Bei Verwendung helle Einbrenne herstellen, mit Lorbeerblatt, Zwiebeln und Gewürzkörnern durchkochen lassen, mit Salz und Zitrone abschmecken.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hühnerperkölt: Geflügelfleisch in gleichmäßige Stücke schneiden und das gleiche Gewicht an Zwiebeln in der Pfanne anschmoren. Mit Paprika scharf würzen, mit Fleischbrühe aufgießen und das Fleisch darin halbweich kochen, salzen und nach Belieben etwas Tomatenmark oder Streifen von entkernten Paprikaschoten dazugeben. Dann in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Puter (Truthahn, Indian), gebraten, wie Brathähnchen.

Puter, gekocht, wie Suppenhuhn oder Hühnerfrikassee.

Gans, gebraten: Die vorbereitete Gans im Bräter mit etwas heißem Wasser oder Brühe übergießen, im Bratofen unter Begießen fast gar braten, zerteilen (Knochen auslösen, Brustfleisch ablösen), in Sturzgläser füllen, 2—3 cm abgeschmeckte Bratensoße zugeben und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Gänseklein: Dazu bestimmte Fleischstücke in kochendes Wasser geben, fast weich kochen, mit gesiebter Kochbrühe bis 3 cm unter den Glasrand in Sturzgläser füllen und einkochen.

Bei Verwendung Brühe aus dem Einkochglas zum Aufgießen der Tunke verwenden.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Ente, gebraten, wie Gans, gebraten.

Entenklein wie Gänseklein.

11. Kap.: Kuchen

Die Herstellung von Kuchen im Einkochglas, also das „Backen“ im Wasserbad des Einkochapparates, ermöglicht die Vorratshaltung von solcherart zubereitetem Kuchen für einige Wochen. Dadurch ist die Hausfrau in der Lage, bei unerwartetem Besuch stets frischen Kuchen anbieten zu können, zumal nicht immer die Möglichkeit besteht, das Gewünschte beim Bäcker holen zu lassen.

Was kann man einkochen?

Kuchen

III
Teil
11. Kap.

Was man grundsätzlich beachten muß:

Zur Herstellung von Kuchen in Einkochgläsern verwende man nur Sturzgläser **Marke WECK** (siehe Erster Teil, 1. Kap., Seiten 4 und 5), die ein bequemes Stürzen des fertigen Kuchens ermöglichen, nachdem er zuvor mit einem schmalen Messer von der Wandung des Glases gelöst wurde.

Man kann jeden Rührkuchen im Sturzglas herstellen. Bei den nachstehenden Rezepten ist jeweils die Anzahl der Sturzgläser angegeben, die für die sich ergebende Teigmasse benötigt wird.

Die Einkochgläser werden innen gut gefettet und mit geriebener Semmel oder mit geriebenen Nüssen ausgestreut. Die Gläser **nur bis zur Hälfte** mit Teigmasse füllen, damit der Kuchen genügend Raum zur Ausdehnung hat. Genau wie beim sonstigen Einkochen werden die mit Gummiring und Deckel verschlossenen Gläser unter Federdruck in den Gläserhalter eingespannt und in den Einkochapparat gesetzt. Der Einkochtopf wird bis 3 cm unterhalb des Randes der Gläser mit Wasser gefüllt, das eine **Temperatur von 20—30 Grad C** haben muß. Falls kein Gläserhalter zur Verfügung steht, müssen die Gläser einzeln mit Bügeln verschlossen und wie auch sonst auf die Drahteinlage im Einkochapparat gestellt werden. Damit die Gläser in dem Wasserbad nicht umkippen, lege man einen Topfdeckel auf die Gläser, den man entsprechend beschwert.

Sofort nach Beendigung der vorgeschriebenen Einkochzeit wird gemäß den Grundregeln (siehe Seite 18) verfahren.

Anstatt im Wasserbad des Einkochapparates können die mit Teig gefüllten Einkochgläser auch in die Backröhre gestellt und dort gebacken werden. Dabei ist gemäß den Anleitungen im Zweiten Teil, 4. und 5. Kap., Ziffer 2, zu verfahren. Vor dem Einstellen der Gläser ist die Backröhre hierbei **auf 20—30 Grad C** anzuwärmen.

Der im Wasserbad hergestellte Kuchen schmeckt jedoch **frischer und saftiger**.

Beim Anrichten wird der zylinderförmige Kuchen in Scheiben geschnitten, die man nach Belieben mit Schokoladenguß, Marmelade oder Butterkrem verzieren kann. Der Phantasie der Hausfrau sind hierbei keinerlei Grenzen gesetzt.

Englischer Kuchen: 3 Sturzgläser à 1 Liter.

Zutaten: 250 g Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 4 Eier, Saft und Schale einer halben Zitrone, 500 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 125 g Rosinen, 125 g Korinthen.

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Nur so viel Milch verwenden, daß der Teig reißend vom Löffel fällt. Die gewaschenen, abgetropften Rosinen und Korinthen werden zuletzt dazugegeben. Den Teig in die Gläser füllen.

Einkochzeit: 75 Minuten bei 100 Grad C.

Marmorkuchen: 4—5 Sturzgläser à 1 Liter.

Zutaten: 400 g Butter oder Margarine, 400 g Zucker, 8 Eigelb, 8 Eiweiß, 600 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 kleinere Tassen Milch, 200 g Kochschokolade.

Zubereitung: Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Eigelb dazugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren und den steifen Eischnee leicht darunterziehen (nicht rühren!). Den Teig je zur Hälfte in 2 Schüsseln geben und unter die eine Hälfte die geriebene Schokolade rühren. Den hellen und den dunklen Teig abwechselnd in die Gläser füllen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 100 Grad C.