

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die Gasküche mit besonderer Berücks. der Gaskoch-Apparate der Firma Junker & Ruh

Fäsch-Kußmaul, Lydia

Karlsruhe i.B., 1901

25. Hefengugelhopf

urn:nbn:de:bsz:31-56227

Im umlegbaren Backofen Nr. 94 wird die Pastete auf gleiche Weise gebacken.

$$\text{Gasverbrauch} \frac{6}{10 \text{ m}^3} = 7\frac{1}{2} \text{ Pfg.}$$

Im kleinen Backöfelchen Nr. 90 wird auf folgende Weise verfahren: erst das Schutzblech auf die 3. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben, der Rost auf die 4. Rinnen gelegt, das Öfelchen während 20 Minuten mit voller Flamme erwärmt, die Pastete auf den Rost gestellt, die Flamme stark zur Hälfte gedreht. Uebrigens Verfahren wie beim Herd. Sollte hier die Pastete nach der vorgeschriebenen Zeit noch nicht braun genug sein, so würden die Flammen noch einige Minuten (7 bis 15 Minuten) ganz geöffnet.

$$\text{Gasverbrauch} \frac{5}{10 \text{ m}^3} = 6 \text{ Pfg.}$$

In gleicher Weise werden alle übrigen, mit gewirktem Teig zubereiteten Pasteten wie: Kalte, Sauerfüße, Geflügel-, Tauben-, Wildpretpastete u. s. w. sowie auch Torten von Mailänder-, Mandel- und Pastetenteig wie: Osterfladen, Früchten- und Linzertorten, Mandelspeckfuchen u. s. w. gebacken. Selbstverständlich brauchen dünn aufgesetzte Torten etwas weniger Zeit als eine Fleischpastete.

25. Seifengugelhopf (im Herd).

Für 6 bis 8 Personen. $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, eine Prise Salz, 80 bis 100 Gr. gestoßener Zucker, 150 bis 180 Gr. süße Butter, 2 Eigelb, 20 Gr. gepresste Bierhefe, 60 Gr. Weinbeeren, einige Mandeln, 3 Deziliter Milch. — Eine mittelgroße Gugelhopfform wird reichlich mit gutem Schweinefett (welches eine schöne, dicke Kruste giebt) bestrichen (in Ermanglung hievon wird eingekochte Butter genommen) und die in Blättchen geschnittenen Mandeln in die Form verteilt. Die Bierhefe wird in einer $\frac{1}{2}$ Tasse lauer Milch aufgelöst, ein Kochlöffel Mehl beigelegt, hieraus ein glattes Teiglein gerührt und dieses an gelinde

Wärme zum Haben gestellt. Unterdeffen wird von den übrigen leicht erwärmten Zuthaten der Teig folgendermaßen bereitet: Mehl, Salz und Zucker werden in eine Schüssel gegeben, mit der lauwarmen Milch angerührt, die Eigelb darunter geklopft, 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 werden die Weinbeeren und die angerührte Bierhefe, die nun Bläschen zeigen wird, beigegeben und alles noch tüchtig geklopft und untereinander gemengt, die Form sorgfältig etwa bis zur Hälfte mit dem Teig gefüllt und haben gelassen*), was 1 bis 2 Stunden Zeit erfordert. — Beim Backen wird der Kofst auf die 2. untersten Rinnen geschoben, der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, die Gugelhoppform rasch auf den Kofst gestellt, zu gleicher Zeit ein Schutzblech auf die untersten Rinnen geschoben und der Ofen schnell geschlossen. Dann wird die Flamme noch weitere 5 Minuten groß brennen gelassen und während 45 Minuten auf die Hälfte geschraubt (nach 40 Minuten kann er rasch gewendet werden), so daß der Gugelhopp im Ganzen 50 Minuten Zeit gebraucht. Er wird noch warm mit gestoßenem Zucker bestreut.

In den Backöfen der Gasherde können bequem 2 Gugelhöpfe auf einmal gebacken werden.

$$\text{Gasverbrauch} \frac{4}{10\text{m}^3} = 5 \text{ Pfg.}$$

Im umlegbaren Backofen Nr. 94 wird ganz gleich gebacken.

$$\text{Gasverbrauch} \frac{4}{10\text{m}^3} = 5 \text{ Pfg.}$$

*) Bei Gasherden läßt man die Teige auf folgende Art aufgehen: Eine Pfanne wird zu $\frac{3}{4}$ mit Wasser gefüllt, zugedeckt und der Inhalt zum Sieden gebracht. Dann wird die Flamme abgelöscht, der Pfannendeckel umgestürzt, mit einem zusammengelegten Tuche ausgelegt, das Aufzugehende auf das Tuch gestellt und mit einem reinen Tuche zugedeckt. Leichtere Teige brauchen 1 Stunde und schwerere, festere Teige $1\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden zum Aufgehen.

Die Teige können auch Tags vor Gebrauch schon bereitet und dann einfach in leicht erwärmtem Raume über Nacht haben gelassen werden (im Sommer z. B. in der Küche und im Winter in einem Zimmer).

Im kleinen Backofen Nr. 90 wird ebenfalls ganz gleich gebacken, und sollten da nur kleinere Gugelhoppformen, nicht über 23 cm. im Durchmesser angewandt werden, da die Seitenwände des Ofenschens dem Gebäck sonst zu nahe kommen und dasselbe hiedurch leicht zu braun werden könnte.

$$\text{Gasverbrauch} \frac{3}{10 \text{ m}^3} = 4 \text{ Pfg.}$$

26. Schneckenkuchen (im Herd).

Für 6 Personen wird, wie beim Hefengugelhopf No. 25 angegeben, von $\frac{1}{2}$ Kilogr. feinem, durchwärmtem Mehl, 15 Gr. Bierhefe, 120 Gr. süßer Butter, 2 Deziliter lauer Milch, 2 ganzen Eiern oder noch besser 4 Eigelb, einem schwachen Kaffeelöffel feinem Salz und 60 bis 70 Gr. gestoßenem Zucker ein Hefenteig gemacht. Wenn derselbe ganz glatt ist, so wird er (ohne ihn erst aufgehen zu lassen) auf den mit Mehl bestäubten Teigtisch gelegt, unter den Händen zu einer möglichst langen Rolle gedreht, in welche man der Länge nach einen nicht zu tiefen Einschnitt macht, den Teig sorgfältig auseinander legt und mit folgender Fülle der Länge nach bestreicht: 160 Gr. geschälte, geriebene Mandeln werden mit 160 Gr. gestoßenem Zucker, 2 kleinen Eiern und etwas abgeriebener Zitronenschale gut verrührt und zuletzt 30 Gr. Mehl darunter gemischt. Dann werden die Teigblätter mit Wasser befeuchtet, über der Fülle zusammengedrückt und der so gefüllte Teig schneckenartig in die mit Butter bestrichene Kuchen- oder Tortenform eingerichtet und bei gelinder Wärme*) während 2 bis 3 Stunden aufgehen gelassen, da der Teig ziemlich fest und deshalb schwer ist. Ist der Teig schön gegangen, so wird er mit verklopftem Eigelb bestrichen und auf folgende Weise gebacken: Der Rost wird auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Backofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird die Form auf den Rost gestellt und zugleich ein Schutzblech auf die untersten Rinnen geschoben, der Ofen rasch geschlossen, die Flammen auf

*) Siehe Anmerkung auf Seite 25.