

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

27. Zwiebelwähe

urn:nbn:de:bsz:31-56227

schwach die Hälfte geschraubt und der Kuchen während 45 Minuten schön braun gebacken. Nach 40 Minuten kann darnach gesehen und der Kuchen, wenn nötig, gedreht werden. Vorher zu öffnen ist, wenn alles genau beachtet wird, ganz unnütz.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{4}{10\text{m}^2} = 5 \text{ Fig.}$$

Im umlegbaren Backofen Nr. 94 ist die Behandlung dieselbe.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{4}{10\text{m}^2} = 5 \text{ Fig.}$$

Im kleinen Backöfchen Nr. 90 wird gleich verfahren, nur daß die Flamme stark auf die Hälfte geschraubt wird.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{3}{10\text{m}^2} = 3\frac{1}{2} \text{ Fig.}$$

27. Zwiebelwähe (=kuchen) (im Herd).

Für 4 bis 6 Personen wird ein geriebener Teig von 100 bis 125 Gr. süßer Butter, 250 Gr. Mehl, einem schwachen Kaffeelöffel voll feinem Salz und einem Deciliter Wasser zusammengewirkt. Dann wird folgende Fülle bereitet: 375 Gr. Zwiebeln werden geschält, in feine Streifchen geschnitten oder grob gehackt, in 30 Gr. süßer Butter oder ebensoviel würslicht geschnittenem Speckspeck weiß gedämpft, in eine Schüssel angerichtet, mit 15 Gr. Mehl verrührt, 3 Eier, das nötige Salz und 3 Deciliter süßer Rahm oder Milch beigefügt. — Nun wird der Koft auf die obersten Rinnen geschoben und der Backofen während 20 Minuten mit voller Flamme erwärmt, der Teig nicht zu dünn ausgewallt, eine kleinere Kuchenform damit ausgelegt, die Fülle gleichmäßig darauf verteilt, die Kuchenform auf den Koft gestellt, der Ofen rasch geschlossen, die Flamme auf die Hälfte geschraubt, der Kuchen während 1 Stunde gebacken und wenn möglich warm serviert. Nach 40 Minuten kann die Form rasch gewendet werden, damit die Wähe auf allen vier Seiten gleichmäßig gebacken wird. Auch können nach Belieben noch kleinere Speckwürfelchen über den Kuchen gestreut werden, ehe er in den Ofen kommt. —

Die den Gasapparaten beigelegten Kuchenbleche eignen sich vortrefflich zu diesem Zwecke.

$$\text{Gasverbrauch } \frac{7}{10\text{m}^3} = 8 \text{ Pfg.}$$

Zu den umlegbaren Backöfen Nr. 94 wird ganz gleich verfahren und ist hier der Gasverbrauch $\frac{7}{10\text{m}^3} = 8 \text{ Pfg.}$

Zu den kleinen Backöfchen Nr. 90 wird ebenfalls ganz gleich verfahren, nur daß die Flamme auf stark die Hälfte geschraubt wird. Gasverbrauch $\frac{4}{10\text{m}^3} = 4\frac{1}{2} \text{ Pfg.}$

In ganz gleicher Weise werden Käse-, Apfel-, Zwetschgen-, Grüneierwähe, Apfelpastete u. s. w. gebacken.

28. Apfel-Pfannkuchen.

Für 6—8 Personen. 3 in Milch eingeweichte und fest ausgedrückte Wecken (180 Gr. Weißbrot) $\frac{3}{4}$ Kilogr. geschälte und in feine Blättchen geschnittene, saure Äpfel, 125 Gr. Zucker, 6 Eier, 125 Gr. süße Butter, Salz, $\frac{1}{2}$ Citronenschale, 60—125 Gr. Mandeln, 2 Löffel Kirchwasser. Erst wird der Zucker über die Äpfel gestreut, hernach das Kirchwasser über den Zucker und die Äpfel gesprengt und die Äpfel $\frac{1}{2}$ 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, Citronenschale, 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 während einer guten Stunde auf folgende Weise gebacken: Erst wird der Rost auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird die Form rasch auf den Rost