

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

31. Blätterteig

urn:nbn:de:bsz:31-56227

Im Backofen No. 94 gilt dasselbe Verfahren.

Im kleinen Backöfchen wird ebenfalls gleich gebacken, nur daß die Flamme auf stark $\frac{1}{4}$ geschraubt und der Pudding $\frac{1}{4}$ Stunden im Ofen gelassen wird. — Eine kleinere Masse erfordert etwas weniger Kochzeit.*)

In gleicher Weise werden alle Früchten-, Fleisch-, Hirn- und sonstigen Puddings im Wasserbade gebacken, nur ist immer genau auf die in den betreffenden Rezepten vorgeschriebene Backzeit zu achten.

Savayon. 2 Deciliter Weißwein und entweder 3 Eßlöffel voll Madeira, Rum, Cognac oder Kirchwasser, 90 bis 125 Gr. gestoßener Zucker, 2 Eier und ein Stück Citronenschale. Es wird alles zusammen in einer Messingpfanne auf schwaches Feuer gegeben, mit dem Schneebesen fortwährend geklopft und bis vor's Kochen gebracht. Dann wird die Citronenschale entfernt, diese weiße Schaumsauce rasch über den Pudding oder in eine Sauciere angerichtet und sogleich serviert. Bei richtiger Zubereitung ergibt dieses eine mittelgroße Saladiere voll Schaumsauce, bleibt sie aber zu lange auf dem Feuer, so vergeht der Schaum wieder zu einem ganz kleinen Quantum unaussehlicher, geronnener Brühe.

Chaudau. Gleiche Zubereitung wie bei Savayon, nur daß das doppelte Quantum Wein mit $\frac{1}{2}$ bis 1 Kaffeelöffel Maizena vermennt wird, was eine etwas bindendere Sauce giebt.

31. Blätterteig.

Gutzubereiteter Blätterteig läßt sich in Junker & Ruh's Gasapparaten vorzüglich backen. Jedoch muß man auch hier, wie bei jedem andern Herd, schon vorher die feste Ueberzeugung haben, daß der Teig geraten ist; denn aus mißratenem Blätter-

*) Um zu sehen, ob ein Pudding oder ein Pfannkuchen gar sei, läßt sich folgende Probe anwenden: Mit einem spigen Hölzchen oder mit einer Spicknadel wird bis fast auf den Grund des Gebäcks gestochen, bleibt nun noch etwas Teig an dem Hölzchen oder Spicknadel, so muß das Gepäck noch weiter im Ofen gelassen werden.

teig, was ungeübten Köchinnen gar leicht passiert, läßt sich auch in Junker & Ruh's ausgezeichneten Backöfen kein schönes Gebäck zu stande bringen. — Blätterteig muß an kühlem Orte gemacht werden, im Sommer am besten im Keller auf einer Marmorplatte, in Ermanglung auf einem porzellanenen Tischbrettchen oder dgl., der Kühle wegen. Die Butter muß sehr frisch und fest sein und in recht kaltem Wasser ausgewirkt werden, damit sie glatt ist und sich keine Knollen darin befinden; dann wird sie mit einer Serviette abgetrocknet. Das Mehl und das Wasser sollen ebenfalls recht kalt sein. — Im Winter kann Blätterteig in der Küche bereitet werden. —

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, am besten St. Galler Simmel werden 440 bis 500 Gr. gute, süße Butter, 2 Kaffeelöffel voll feines Salz und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Deciliter Wasser genommen.

Nun wird von Mehl, Salz und Wasser ein Teig, sogen. Vorteig gemacht, welcher die Festigkeit der ausgewirkten Butter haben muß, und kann deshalb das erforderliche Quantum Wasser nicht genau angegeben werden. Dann wird das Brett mit Mehl bestreut, der Vorteig zu einem viereckigen Stück geformt, darauf gelegt, mit einer Schüssel zugedeckt und 5 bis 10 Minuten zum Mürbewerden ruhen gelassen. Dann wird ein nicht zu tiefer Kreuzschnitt von der Oberfläche an bis in die Mitte des Teiges gemacht, die 4 Ecken auseinander gezogen, die ebenfalls zu einem viereckigen Stücke geballte und abgetrocknete Butter auf die Mitte des Teiges gelegt, der Teig von allen 4 Seiten gleichmäßig darüber genommen, so daß die Butter gut davon bedeckt in der Mitte des Vorteiges liegt. Dieser Teig wird nun in eine gleichmäßig dicke, viereckige Form gedrückt. Hernach wird dem Teig folgendermaßen die erste Tour gegeben. Er wird auf gleichmäßig, aber dünn gestreutem Mehl in eine Bande ausgewälzt, welche dreimal so lang als breit sein muß und überall die gleiche Dicke haben soll, indem während dem Auswällen unten und oben zuweilen etwas Mehl gestäubt werden kann. Dann wird er dreifach zusammen gelegt, indem das eine Ende über das andere gelegt und mit dem Wälzholz ein leichter Punkt zum

Zeichen der ersten Tour darauf gedrückt wird. Dann wird die 2. Tour gemacht, indem der Teig nach den 2 offenen Seiten wieder in eine Bande ausgewälkt, wieder zusammengelegt und mit dem Holz mit 2 Punkten versehen wird. Nach 5 Minuten wird mit der 3. Tour begonnen und mit dem Auswällen und Zusammenlegen fortgefahren, bis der Teig 5 bis 6 Touren hat.

Vorerst wird nun von dem Teig eine Probe gemacht, indem ein Eckchen des Teigs abgeschnitten und dasselbe im sehr heißen Ofen gebacken wird. Ist er dann schön blätterig, mürbe und hoch aufgegangen, so ist der Teig gut, wäre er jedoch spröde und spänig, so müßten ihm noch 1 bis 2 Touren gegeben werden. Der Teig wird nun nach Vorschrift sogleich verwendet.

Sobald ausgewälkter Blätterteig wieder zusammen gewirkt wird, was nötig ist, wenn man Abfälle hat, so geht er nicht mehr schön auf und teilt sich nicht mehr in Blätter. Es wird daher solcher bloß zu Boden von Pasteten oder zum Belegen von Tortenformen benützt, während der ganze Blätterteig Deckel und Rand bilden muß.

Der Teig kann auch 2 Touren nach einander erhalten, darf jedoch nicht Tags vorher schon bereitet werden.

32. Hufeisen, Blätterteig (im Herd).

Für 24 bis 26 Hufeisen wird Blätterteig von 500 Gr. Mehl und folgende Fülle bereitet: 150 bis 180 Gr. Mandeln werden geschält, fein gerieben, mit 150 bis 180 Gr. gestoßenem Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale, sowie 2 Eiern gut verrührt und 30 Gr. Mehl beigelegt.

Nun wird der Blätterteig messerrückendick ausgewälkt und in 20 cm lange und 5 bis 6 cm breite Streifen geschnitten, bei welchen darauf geachtet werden muß, daß jeder Streifen auf allen 4 Seiten frische Schnittflächen habe, da er sonst nicht gleichmäßig aufgehen könnte. Dann wird jeder Streifen in der Mitte etwa 3 cm breit seiner Länge entlang, nicht zu dick, mit der Mandelfülle bestrichen, die Streifen sorgfältig zusammengelegt, die Längsenden leicht angebrückt, die obere Seite mit verklopftem

teig, was ungeübten Köchinnen gar leicht passiert, läßt sich auch in Junker & Ruh's ausgezeichneten Backöfen kein schönes Gebäck zu stande bringen. — Blätterteig muß an kühlem Orte gemacht werden, im Sommer am besten im Keller auf einer Marmorplatte, in Ermanglung auf einem porzellanenen Tischbrettchen oder dgl., der Kühle wegen. Die Butter muß sehr frisch und fest sein und in recht kaltem Wasser ausgewirkt werden, damit sie glatt ist und sich keine Knollen darin befinden; dann wird sie mit einer Serviette abgetrocknet. Das Mehl und das Wasser sollen ebenfalls recht kalt sein. — Im Winter kann Blätterteig in der Küche bereitet werden. —

Zu $\frac{1}{2}$ Kilogr. Mehl, am besten St. Galler Simmel werden 440 bis 500 Gr. gute, süße Butter, 2 Kaffeelöffel voll feines Salz und $2\frac{1}{2}$ bis 3 Deciliter Wasser genommen.

Nun wird von Mehl, Salz und Wasser ein Teig, sogen. Vorteig gemacht, welcher die Festigkeit der ausgewirkten Butter haben muß, und kann deshalb das erforderliche Quantum Wasser nicht genau angegeben werden. Dann wird das Brett mit Mehl bestreut, der Vorteig zu einem viereckigen Stück geformt, darauf gelegt, mit einer Schüssel zugedeckt und 5 bis 10 Minuten zum Mürbewerden ruhen gelassen. Dann wird ein nicht zu tiefer Kreuzschnitt von der Oberfläche an bis in die Mitte des Teiges gemacht, die 4 Ecken auseinander gezogen, die ebenfalls zu einem viereckigen Stücke geballte und abgetrocknete Butter auf die Mitte des Teiges gelegt, der Teig von allen 4 Seiten gleichmäßig darüber genommen, so daß die Butter gut davon bedeckt in der Mitte des Vorteiges liegt. Dieser Teig wird nun in eine gleichmäßig dicke, viereckige Form gedrückt. Hernach wird dem Teig folgendermaßen die erste Tour gegeben. Er wird auf gleichmäßig, aber dünn gestreutem Mehl in eine Bande ausgewälzt, welche dreimal so lang als breit sein muß und überall die gleiche Dicke haben soll, indem während dem Auswällen unten und oben zuweilen etwas Mehl gestäubt werden kann. Dann wird er dreifach zusammen gelegt, indem das eine Ende über das andere gelegt und mit dem Wälzholz ein leichter Punkt zum