

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

32. Hufeisen

urn:nbn:de:bsz:31-56227

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

Eigelb bestrichen, wobei kein Eigelb und keine Fülle über die Ränder fließen soll, da die Hufeisen sonst nicht aufgehen können. Hernach werden sie in Hagelzucker getaucht, in Hufeisenform, die offene Seite nach außen gekehrt, auf ein Blech gesetzt und bei starker Hitze auf folgende Weise gebacken: Vor allem wird ein Schutzblech auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 15 Minuten mit voller Flamme erwärmt, das Blech mit den Hufeisen auf die obersten Rinnen gestellt, die Flamme ganz groß gelassen und der Ofen während 12 Minuten nicht geöffnet. Nach 20 Minuten werden die Hufeisen hübsch aufgegangen und schön gebacken sein. — Für 20 Stück in 2mal zu backen ist der

$$\text{Gasverbrauch } \frac{9}{10\text{m}^3} = 11 \text{ Pfg.}$$

Im umlegbaren Ofen Nr. 94 wird ganz gleich verfahren. Für 20 Stück in 2mal zu backen ist der

$$\text{Gasverbrauch } \frac{9}{10\text{m}^3} = 11 \text{ Pfg.}$$

Auch im kleinen Backöfelchen Nr. 90 läßt sich Blätterteig auf folgende Weise ganz gut backen:

Erst wird das Defelchen während 15 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird das Blech mit den Hufeisen auf die obersten Rinnen gegeben und zu gleicher Zeit rasch 2 kalte Schutzbleche auf die untersten Rinnen geschoben, die Flamme groß gelassen, der Ofen während 12 Minuten nicht geöffnet und nach 20 Minuten können die Hufeisen ebenfalls ganz schön geraten herausgenommen werden.

In gleicher Weise werden Wurstwecken, Tabakrollen, Apfelwecken u. s. w. behandelt. Bei größern Stücken wie Vol au vent, Früchtentorten mit Blätterteig u. s. w. werden die Flammen, nachdem der Teig in den Ofen gestellt wurde, noch 20 Minuten groß brennen gelassen und dann die Flammen, je nach der Größe des Gebäcks während 20 bis 45 weitem Minuten schwach auf die Hälfte gestellt, so daß der Teig überall gut durchgebacken ist.