

# **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**

37. Anisbrötchen

**urn:nbn:de:bsz:31-56227**

Erst wird der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, indem der Koft gleich anfangs auf die 4. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben wurde. Dann wird die Form, samt einem beliebigen kleinen Schutzblechlein auf den Koft gestellt und zu gleicher Zeit rasch auf die untersten Rinnen 2 Schutzbleche geschoben, die Flammen noch weitere 5 Minuten groß brennen gelassen, dann während einer Stunde auf  $\frac{1}{3}$  geschraubt. Zum Schluß werden die Flammen noch während 7—15 Minuten ganz geöffnet, wobei jedoch ein nasses, weißes Papier auf die Form gelegt, welches während der vorgeschriebenen Zeit einmal erneuert wird. — Dann werden die Flammen abgelöscht und die prächtige Torte bei etwas geöffneter Ofenthür abkühlen gelassen.

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

Im umlegbaren Ofen Nr. 94 wird gleich verfahren.

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

Im kleinen Backöfchen Nr. 90 wird ebenfalls gleich gebacken, nur daß die Flamme etwas größer geschraubt wird (also auf gut  $\frac{1}{3}$ ).

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

In gleicher Weise werden alle übrigen schweren Massen wie englische Torte, Plum=Cake, Sand=Torten auch Blitzkuchen u. s. w. gebacken.

### 37. Anisbrötchen, Springerlein (im Herd).

460 bis 500 Gr. sehr feines, auf dem Ofen ausgetrocknetes, gesiebtes Mehl, 500 Gr. feingestobener, gut getrockneter Zucker, 4 große oder 5 mittelgroße Eier, 2 Eßlöffel voll erlesener Anis, 2 Eßlöffel voll Kirsch, in Ermanglung hievon 2 Eßlöffel

Citronensaft, damit sie schöner aufgehen und den oft unangenehmen Eiergeschmack verlieren.

Die Eier werden nach und nach in den Zucker und Anis gegeben, alles  $\frac{1}{2}$  Stunde gerührt, so daß die Masse luftig wird, das Kirchwasser beigelegt, hernach das Mehl darunter geschafft, der Teig auf dem Wirkbrett gewirkt bis alles gut verbunden ist, auf Puderzucker oder Mehl nicht zu dünn ausgewälkt, mit Blechförmchen beliebige Figuren ausgestochen, diese nicht zu nahe aneinander auf ein mit Butter bestrichenen Backblech gelegt, über Nacht (am schönsten werden sie nach etwa 24 Stunden) an einen warmen Ort, doch nicht auf den Ofen\*) gestellt und bei schwacher Hitze auf folgende Weise gebacken:

Vor allem werden 2 Schutzbleche auf die 3. Rinnen (von unten an gezählt) geschoben und der Ofen während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt. Dann wird das Blech mit den Anisbrötli auf die 4. Rinnen geschoben, die Flammen etwas kleiner als  $\frac{1}{4}$  geschraubt, während  $\frac{1}{2}$  Stunde nicht darnach geschaut (da sie schöner aufgehen, wenn der Ofen nicht geöffnet wird) und die meisten, wenn nicht alle, schön gebacken, oben weiß, unten lichtgelb, mit hübschen Füßchen, aus dem Ofen genommen. Dann wird das 2. Blech eingeschoben und gleich verfahren. — Für 1 Kilogr. Anisbrötli in zweimal zu backen ist der Gasverbrauch  $\frac{4\frac{1}{2}}{10\text{ m}^3} = 5\frac{1}{2}$  Pfg.

Beim umlegbaren Ofen Nr. 94 werden die Flammen sobald das Konfekt im Ofen ist, auf kleinste Flämmchen geschraubt. Im übrigen wird gleich verfahren. Für 1 Kilogr. Anisbrötli ist der Gasverbrauch  $\frac{4\frac{1}{2}}{10\text{ m}^3} = 5\frac{1}{2}$  Pfg.

Im kleinen Backöfchen Nr. 90 wird ebenfalls gleich

\*) Um den Anisbrötchen eine schöne weiße Farbe zu geben, werden sie vor dem Backen ganz leicht mit Puderzucker oder mit Mehl bestäubt, welches nach dem Backen wieder weggeblasen und mit einem reinen Tuche noch leicht weggerieben wird. — Auch kann der Teig mit Holzmodeln ausgestochen werden.

gebacken und ist hier für  $\frac{3}{4}$  Kilogr. Anisbrötli in zweimal zu backen der Gasverbrauch  $\frac{3}{10m^3} = 3\frac{1}{2}$  Pfg.

In gleicher Weise werden Kräbeli, Citronenbrötchen, harte und leichte Zuckerbrot u. gebacken.

### Konfekt, das starke Sberhitze gebraucht.

#### 38. Gâteaux de Milan (Mailänderli) im Herd.

250 Gr. gute, süße Butter, 250 Gr. gestoßener Zucker, 3 bis 4 Eier,  $\frac{1}{2}$  Kilogr. Mehl, die Schale von 1 Citrone, 1 Eßlöffel Citronensaft, oder noch besser 1 Eßlöffel Kirsch.

Die Butter wird schaumig gerührt; dann werden Zucker samt Citronenschale, sowie Saft und nach und nach die Eier beigemischt und gerührt bis die Masse sehr luftig ist. Dann wird das Mehl dazu gerührt, der Teig noch auf dem Brett zusammengewirkt, wenn möglich noch einige Stunden oder über Nacht in die Kühle gestellt, nicht zu dünn ausgewälzt, mit Blechförmchen beliebige Figuren ausgestochen, Stern, Herz, Halbmond, dieselben nicht zu nahe aneinander auf ein Backblech gelegt, mit Eigelb, das mit Zucker oder noch besser mit Honig vermischt worden, bestrichen.

Es ist zu beachten, daß nicht Mehl auf den ausgestochenen Figuren liegt, sonst löst sich das Eigelb wieder ab. — Dann werden sie auf folgende Weise gebacken: Der Ofen wird während 20 Minuten mit voller Flamme erwärmt, indem gleich anfangs 2 Schutzbleche auf die zweitobersten Rinnen geschoben werden, auf welche Weise die Unterhitze abgeschwächt und folglich die Oberhitze erhöht wird. Dann wird das Backblech mit den Mailänderli rasch auf die obersten Rinnen geschoben, der Ofen möglichst schnell geschlossen und die Flamme auf die Hälfte geschraubt. Nach 10 Minuten kann schnell nachgesehen und nach 15 Minuten werden die meisten Mailänderli hübsch gebacken sein. Für  $\frac{3}{4}$  Kilogr. in zweimal zu backen ist der

Gasverbrauch  $\frac{6\frac{1}{2}}{10m^3} = 8$  Pfg.