

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

38. Gâteaux de Milan (Mailänderli)

urn:nbn:de:bsz:31-56227

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 w. 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 ausgewälkt, 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.

Im umlegbaren Backofen Nr. 94 wird ganz gleich verfahren (erst 20 Minuten beide Flammen voll brennen lassen, dann beide auf die Hälfte geschraubt). Für $\frac{3}{4}$ Kilogr. in zweimal zu backen ist der Gasverbrauch $\frac{6\frac{1}{2}}{10m^3} = 8$ Pfg.

Im kleinen Backöfelchen Nr. 90 wird ebenfalls gleich gebacken, nur daß die Flamme auf stark die Hälfte geschraubt wird und ist hier für $\frac{1}{2}$ Kilogr. in zweimal zu backen der Gasverbrauch $\frac{4}{10m^3} = 5$ Pfg.

In gleicher Weise werden Pariser Makronen, große und kleine S, Honigbrötchen u. s. w. (Konfekt, das starke Hitze gebraucht und oben etwas Farbe annehmen soll) gebacken.

39. Haselnußleckerli (im Herd).

500 Gr. Haselnüsse oder 250 Gr. Haselnüsse und 250 Gr. Mandeln, 400 Gr. gestoßener Zucker, 15 Gr. Zimmt, $\frac{1}{2}$ Deciliter Kirchwasser, nach Belieben die an Zucker abgeriebene Schale 1 Citrone oder 50 Gr. feine Schokolade, 4 bis 5 Eiweiß, feiner Zucker zum Streuen.

Die Haselnüsse und Mandeln werden mit einem Tuche abgerieben, samt dem gestoßenen Zucker zweimal durch die Mandelmühle genommen, wodurch sie feiner werden, auf ein Wirkbrett gelegt, mit dem (nicht geschwungenen) Eiweiß, dem Kirchwasser und den übrigen allfälligen Zuthaten zu einem Teig geknetet. Dann wird das Wirkbrett mit Zucker bestreut, der Teig bleistiftdicke darauf ausgewället, in ein Holzmodel gedrückt und in Leckerli zerschnitten, diese auf ein mit Butter bestrichenes, weißes Papier, (wenn sie auf Papier gebacken werden, so sind sie nach dem Backen weicher und saftiger), nicht zu nahe aneinander auf ein Blech gelegt und langsam auf folgende Art gebacken:

Der Ofen wird während 10 Minuten mit voller Flamme erwärmt, dann wird das Backblech auf die obersten Rinnen geschoben, die Flammen auf schwach $\frac{1}{4}$ geschraubt und die